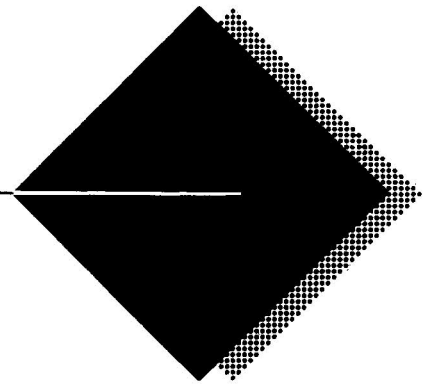
Operating Instructions
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet



Microwave/Grill/Convection Oven
Kombinationsugn med mikrovågor/grill/varmluft
Varmluftsovn med grill og mikrobølger
Mikroaaltouuni-Yhdistelmäuuni

NN-C777

English
Svenska
Dansk
Suomi

Panasonic ®

Before operating this oven, please read these instructions completely.
Läs bruksanvisningen noggrant innan ugnen tas i bruk.
For De tager mikroovnen i brug, bedes De gennemlæse hele denne brugsanvisning omhyggeligt.
Ole hyvä ja lue nämä käyttöohjeet perusteellisesti läpi ennen kuin käytät mikroaaltouuniasi.

Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Grounding instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY GROUNDED FOR PERSONAL SAFETY.
If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages..

Placement of the Oven

1. Place the oven on a flat and stable surface. For proper operation ensure a sufficient air circulation for the oven. Allow 10 cm of space at back of oven and 5 cm of space on top of oven. The legs should not be removed.
   a. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safty device and resumes operation only after cooling down.
   b. Do not place the microwave oven near an electric of gas kitchen range.
   c. Avoid using the microwave oven in high humidity.
2. The appliance must be placed more than 85 cm above the floor.
3. The power cord should not touch the oven housing.
4. This oven is only for household usage.

Built in

For the installation of the microwave oven in a kitchen unit, an optional Trim Kit (NN-TKC53) is available.

Important Information

1)Cooking Times

- Cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature and amount of food and on the type of cooking ware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.
  N.B.: If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

2)Small Quantities of Foods

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and switch off at socket and remove plug from socket.

3)Eggs

- Do not cook eggs in their shell by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode.

4)Piercing Skin

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

5)Liquids

- When heating liquids, eg soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
  a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
  b) Do not overheat.
  c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
  d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

6)Meat Thermometer

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when meat has been removed from oven. Do not use a conventional meat thermometer when using MICROWAVE or COMBINATION mode because they may cause sparking.

7)Paper, Plastic

- Carefully attend the appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing bags in oven.

8)Utensils/Foil

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be use when using MICROWAVE or COMBINATION mode. Sparking will occur.
- If you use any aluminum foil, meat spikes or metal ware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking when using MICROWAVE or COMBINATION mode.

Glass Tray

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If the glass tray is hot, let it to cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and make the tray stop rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Warning

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
   The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the special cord available from the manufacturer.
4. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in microwave ovens.

If the power cord is damaged, it must be exchanged only with a special cord set manufactured by FURAS, type 242/2; with connector of M type.

Safety Instruction

1. **Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, operate the oven without food and accessories on CONVECTION 250°C, for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.**
2. **Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during CONVECTION, COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.**
3. The oven has heaters situated in the top and back of the oven. After using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL functions, these surfaces will be very hot.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
5. This appliance, including the oven lamps, should be serviced only by a service technician trained by the manufacturer.
6. Do not use outdoors.
7. Do not immerse cord, plug or oven in water.
8. Keep cord away from heated surfaces.
9. Do not let cord hang over the edge of table or work top.
10. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove outer panel from oven. Repairs should only be done by a qualified service person.
11. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN, operation in this manner may damage the appliance.
12. During CONVECTION/GRILL/COMBINATION operation, the top of the appliance become hot. This appliance is type B appliance.
13. The accessible parts may become hot when the CONVECTION/GRILL/COMBINATION is in use. Children should be kept away.

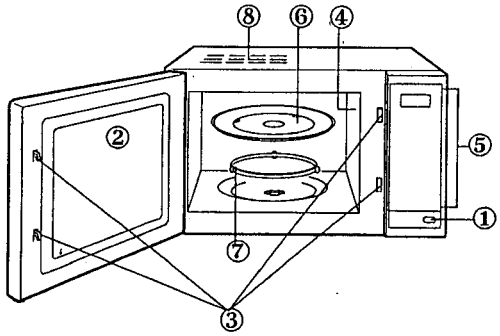
Oven Light

When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Fan Motor Operation

When the oven cavity is hot after using the oven, the fan rotates for a few minutes to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

Outline Diagram

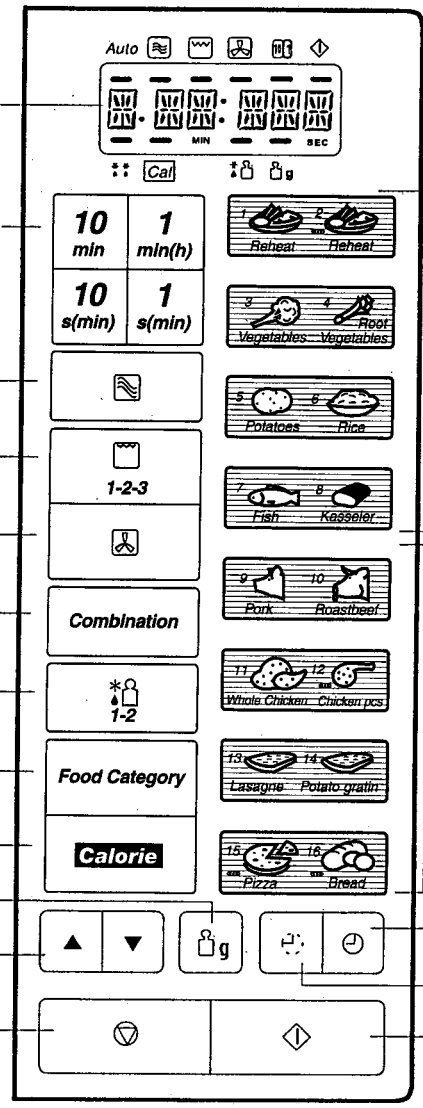


① **Door Release Button**
Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door has been closed again and the start pad pressed.
The oven lamp lights as soon as the oven door is opened.

② **Oven Window**
③ **Door Safety Lock System**
④ **Oven Air Vent**
⑤ **Control Panel**
⑥ **Glass Tray**
⑦ **Roller Ring**
⑧ **External Oven Air Vents**

Control Panel

***Controls with Auto Count-Up Feature**



Display Window

Time Pads*

Micro Power Pad*

Grill Pad*

Convection Pad*

Combination Pad

Auto Defrost Pad*

Food Category Pad*

Calorie Pad

Weight Select Pad*

Adjustment (More/Less) Pads*

Auto Weight Reheat/Cook Pads (by MICROWAVE)*

Auto Weight Reheat/Cook Pads (by COMBINATION)*

Clock Pad

Delay/Stand Pad

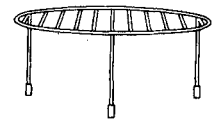
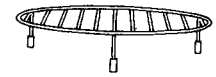
Stop/Cancel Pad:
Before cooking: one press clears your instructions.
During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

Start Pad:
By pressing the Start Pad the oven starts operating.
If during cooking the door is opened or the Stop/Cancel Pad is pressed once, the Start Pad has to be pressed again to continue cooking.

Beep Sound:
A beep sounds when a pad is pressed. If this signal is not heard, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two signals are heard. After completion of cooking, five signals are heard.

Oven Accessories

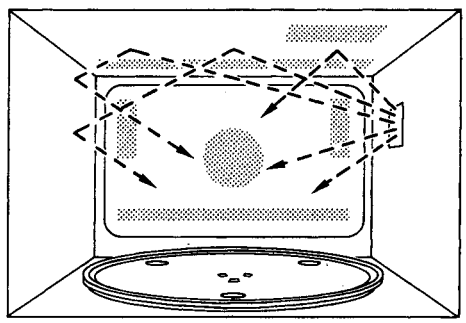
The following is a chart in which you will find the correct use of the accessories in the oven.

	Glass Tray	Metal Tray	High Rack 	Low Rack 
Microwave	YES	NO	NO	NO
Grill	YES	YES	YES	NO
Convection	YES	YES	YES	YES
Combination	YES	YES	YES	YES

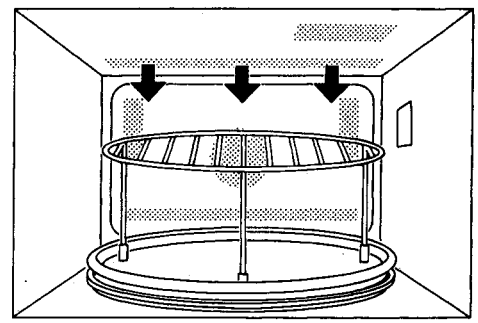
Cooking Modes

The accessories shown below on Convection and Combination Modes may vary depending on recipe/dish used.

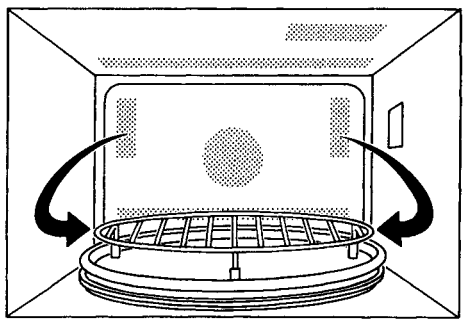
Microwave



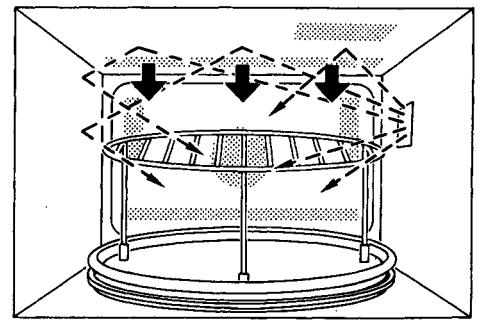
Grill



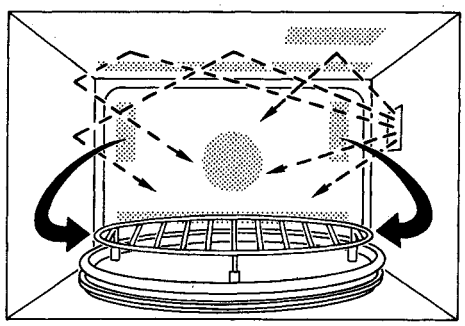
Convection



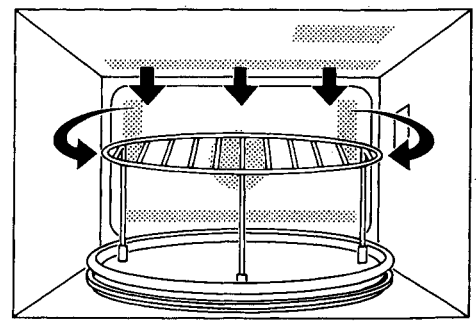
Grill + Microwave



Conveciton + Microwave



Convection + Grill



Microwave

Heater

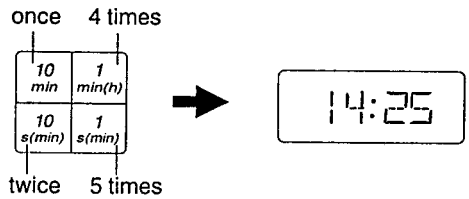
Controls and Operation Procedure

To Set Clock:

When the oven is connected, 88:88 lights in the display window.

Step 1. Press Clock Pad.
▶The colon starts to blink.

Step 2. Enter the time by pressing the appropriate Time Pads.
▶The time appears on the display and the colon blinks.
Example: To set 14:25

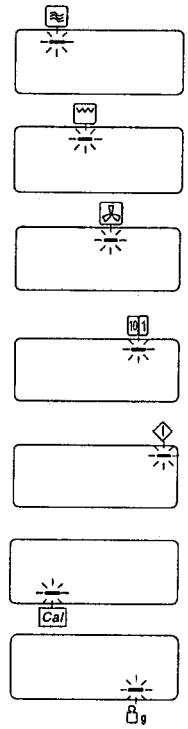


Step 3. Press Clock Pad.
▶The colon stops blinking and the time of day is entered.

Notes on Clock:
1. To reset the time of day repeat steps 1 through 3.
2. The time of day is displayed, unless the power supply is interrupted.
3. This clock has a 24 hour display.

Step by Step Display:

To assist you in programming the oven easily, the next operation for you to press is indicated by blinking in the display window.



- Set the Micro Power Level.
- Set the Grill Setting.
- Select Convection Temperature.
- Set the cooking time.
- Press Start Pad.
- Press Calorie Pad.
- Set the weight.

To Use Child Safety Lock:

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door will open.

To Set:

Press Start Pad three times.
▶ Time of day will disappear. Actual time will not be lost.

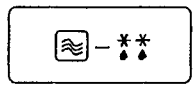
To Cancel:

Press Stop/Cancel Pad three times.
▶ Time of day will reappear on the display.

Microwave Cooking and Defrost

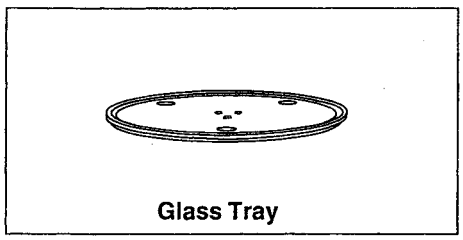
Selecting Micro Power Level:

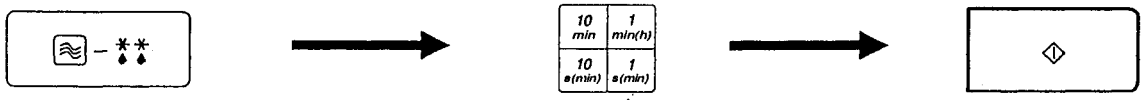
The Micro Power Pad automatically counts down from HIGH to WARM when finger is held on Micro Power Pad. The chart shows approximate wattage for each power level.



900 W	HIGH power	1 press
270 W	DEFROST power	2 presses
600 W	MEDIUM power	3 presses
440 W	LOW power	4 presses
250 W	SIMMER power	5 presses
100 W	WARM power	6 presses

Use of Accessory:

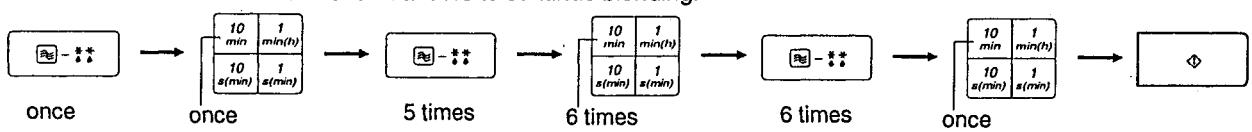




- **Select Micro Power Level.**
- **Set cooking time (up to 99 minutes and 99 seconds).**
- **Press Start Pad.**

Notes:

1. For 2 or 3 stage cooking, repeat steps 1 to 2 above before pressing Start Pad.
   e.g. Casserole — High 10 mins to bring casserole to boil. Simmer 60 mins to cook.
   Warm 10 mins to allow flavours to continue blending.

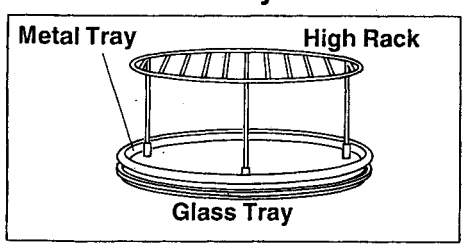


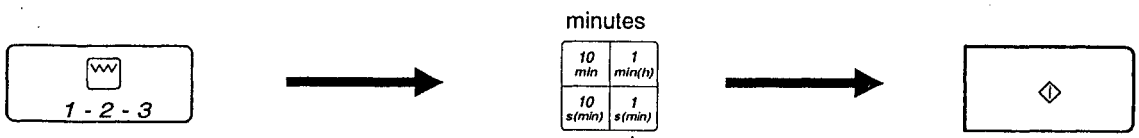
2. To recall the selected power level during operating, press Micro Power Pad.

Grilling

The Grill Pad provide 3 Grill settings.
Press Grill Pad once for Grill 1 — High setting. Press Grill Pad twice for Grill 2 — Medium setting. Press Grill Pad 3 times for Grill 3 — Low setting.

Use of Accessory:





- **Press Grill Pad for desired Grill Setting i.e. once, twice or 3 times.**
- **Set cooking time (up to 99 minutes and 99 seconds).**
- **Press Start Pad.**

Notes:

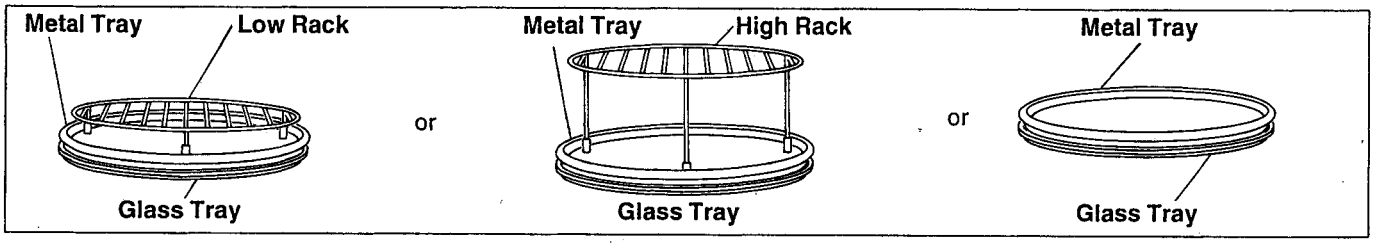
1. For more detailed information refer to your Cookbook.
2. The GRILL will only operate with the oven door closed.
3. Grill Mode cannot accept preheat.
4. To recall the selected Grill Setting during cooking, press Grill Pad.

English

Cooking by Convection

This Pad offers a choice of convection temperatures from 40 and 100 - 250°C in 10°C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250°C then 40°C and 100°C.

Use of Accessory:



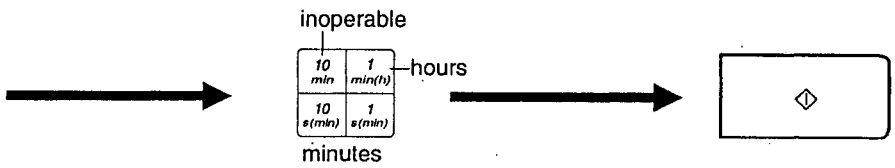
Cooking with Preheating:

•Set the desired temperature.

•Press Start Pad to start preheating.

Note on Preheating:
Do not open door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in display window. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected temperature for 30 minutes. After 30 minutes, oven will shut off automatically and revert to time of day.

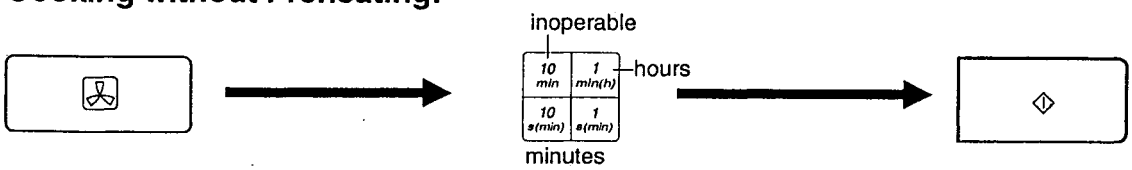
After preheating, place the food in the oven



•Set cooking time (up to 9 hours and 99 minutes).

•Press Start Pad.

Cooking without Preheating:



•Set the desired temperature.

•Set cooking time (up to 9 hours and 99 minutes).

•Press Start Pad.

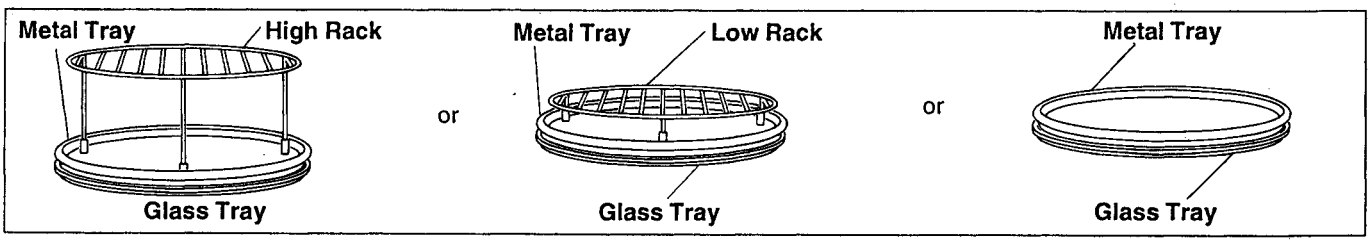
Notes on Cooking:

1. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
2. When selected cooking time is over one hour, time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remain. Display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. To recall the pre-set oven temperature during cooking, press Convection Pad.

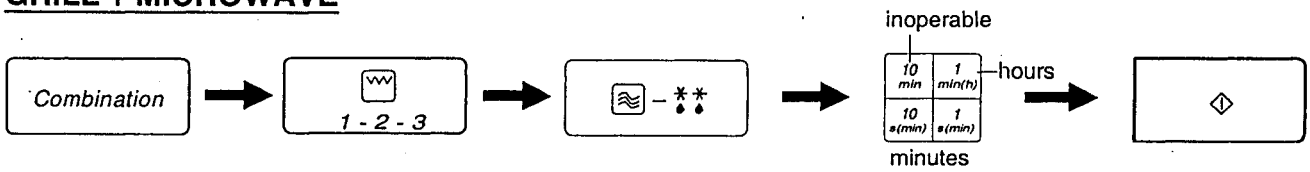
Combination Cooking

There are 3 combination settings: 1) Grill (1, 2 or 3) + Microwave (440W, 250W or 100W)
2) Convection (100°C - 250°C) + Microwave (440W, 250W or 100W)
3) Convection (100°C - 250°C) + Grill (1, 2 or 3)

Use of Accessory:



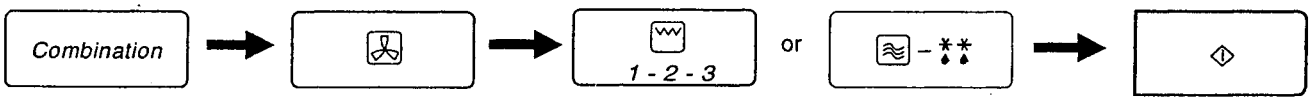
GRILL + MICROWAVE



- **Press Combination Pad.**
- **Set desired Grill Setting (1, 2 or 3).**
- **Set desired Micro Power Level (440, 250 or 100W).**
- **Set desired cooking time (up to 9 hours and 99 minutes).**
- **Press Start Pad.**

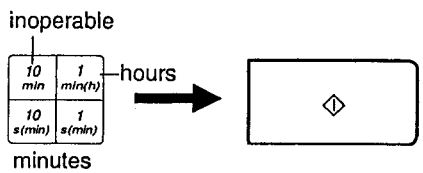
Note: When using Grill + Microwave mode, preheat is not acceptable.

CONVECTION + MICROWAVE or CONVECTION + GRILL



- **Press Combination Pad.**
- **Set desired oven temperature (100 - 250°C).**
- **Set desired Grill Setting (1, 2 or 3) or Micro Power Level (440, 250 or 100W).**
- **Press Start Pad to start preheating.**

After preheating, place the food in the oven



- **Set cooking time (up to 9 hours and 99 minutes).**
- **Press Start Pad.**

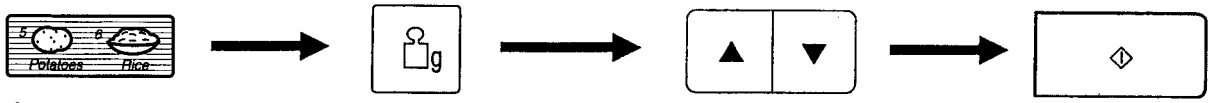
Note on Preheating:
Do not open door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in display window. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected temperature for 30 minutes. After 30 minutes, oven will shut off automatically and revert to time of day. If you don't need preheat, set cooking time directly after selecting Grill setting or Micro Power Level.

Notes on Combination Cooking:
1. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
2. When selected cooking time is over one hour, time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remain. Display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. To recall the selected combination setting during cooking, press Combination Pad.

Auto Programs

This feature allows you to cook most of your favourite foods with setting weight only.
The oven determines MICROWAVE power level, CONVECTION temperature and cooking time automatically.

e.g.



- **Select the desired category.**
- **Set the weight of food. 100 g appears and counts-up in 100 g increment.**
- **Adjust the weight, if desired. Weight counts-up/down in 10 g increment.**
- **Press Start Pad.**

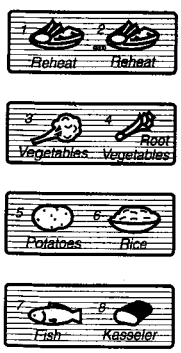
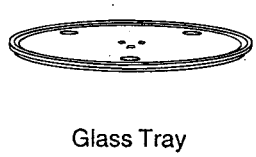
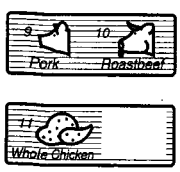
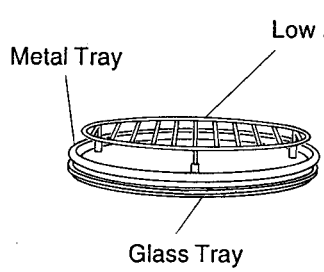
Notes:

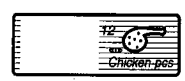
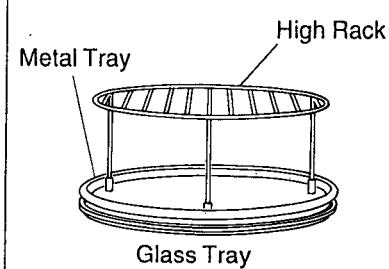
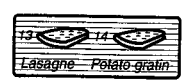
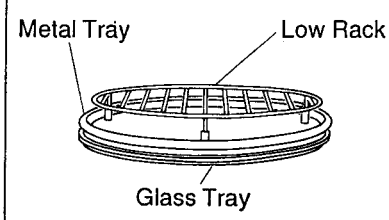
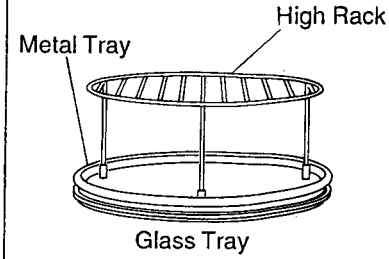
1. When cooking time is over 60 mins, the time will appear as Hours and Minutes.
2. Programs 9 - 16 are cooked by Combination.
3. Follow the recommended weight for Auto Programs.

Category	Recommended Weight
1. Reheat	200 g - 1000 g
2. Reheat Frozen Foods	200 g - 1000 g
3. Cook Vegetables	200 g - 1500 g
4. Cook Root Vegetables	200 g - 1500 g
5. Cook Potatoes	200 g - 1500 g
6. Cook Rice	50 g - 500 g
7. Cook Fish	200 g - 1200 g
8. Cook Kasseler	500 g - 1500 g
9. Roast Pork	800 g - 2000 g
10. Roast Beef	800 g - 1800 g
11. Roast Chicken, whole	800 g - 1800 g
12. Cook Frozen Chicken Pieces	300 g - 1500 g
13. Bake Lasagna	500 g - 2000 g
14. Bake Potato Gratin	400 g - 1500 g
15. Reheat Frozen Pizza	200 g - 1000 g
16. Reheat Frozen Bread	30 g - 500 g

Use of Accessory:

The followings are the charts in which you will find the correct use of the accessories on each Auto Programs.

Pad	Accessory
	 Glass Tray
	

Pad	Accessory
	
	
	

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.

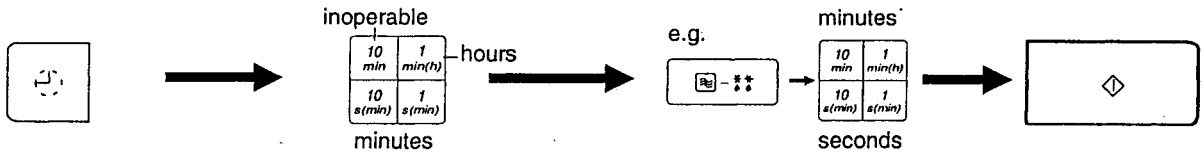
- **Select Auto Defrost Program 1 (Meat / Fish) or 2 (Bread / Cake).**
- **Set the weight. 100 g appears and counts-up in 100 g increment in the display.**
- **Adjust the weight, if you need. Weight counts-up/ down in 10 g increment.**
- **Press Start Pad.**

Notes:

1. Stand time or manual power and time can be programmed after Auto Weight Defrost.
2. Follow the recommended weight for Auto Defrost.
   1. Meat / Fish 200 g - 2500 g
   2. Bread / Cake 100 g - 1200 g

Delay Start Cooking

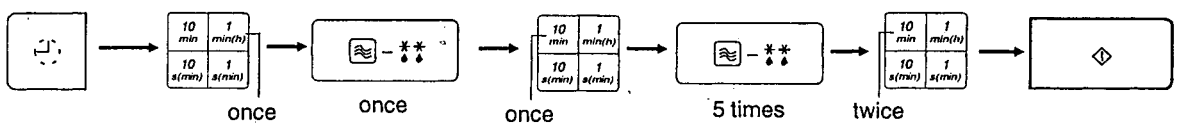
Using the Delay/Stand Pad, you are able to program Delayed Start cooking.



- **Press Delay/Stand Pad.**
- **Set the Delay Time by pressing Time Pads (up to 9 hours 99 minutes).**
- **Select desired cooking program.**
- **Press Start Pad.**

Notes:

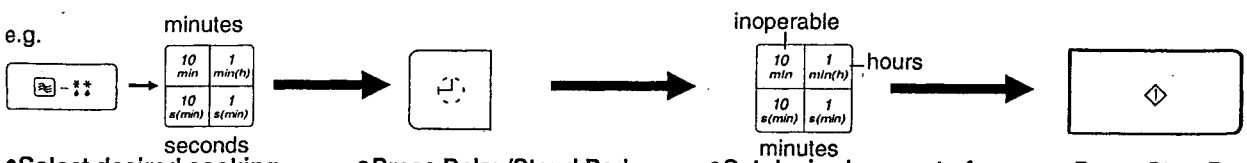
1. Three stage cooking can be programmed including Delayed Start cooking.
   e.g. Delay Start 1 hour High Power 10 min. Simmer Power 20 min.



2. If the setting delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If it is less than one hour, the time will count down in units of second.
3. If oven door is opened during the delayed time, the time in display window will continue to count down.

Stand Time

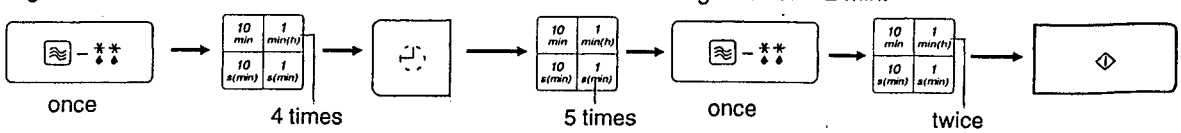
Using the Delay/Stand Pad, you can program a Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



- **Select desired cooking program.**
- **Press Delay/Stand Pad.**
- **Set desired amount of stand time by pressing Time Pads (up to 9 hours 99 minutes).**
- **Press Start Pad.**

Notes:

1. Three stage cooking can be programmed including a Stand Time.
   e.g. High Power 4 min. Stand Time 5 min. High Power 2 min.



2. This feature may also be used as a minute timer. In this case do not enter the first step.
3. If oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in display window will continue to count down.

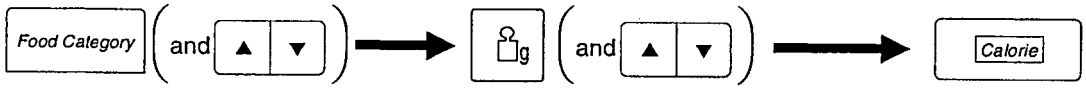
To Use Calorie Calculator

Use to calculate the caloric value of all the food you eat. The caloric value of each food is entered and saved.

To Calculate the Calories of Food:

There are 2 procedure to enter the caloric value, by the category number and weight or by the caloric value.

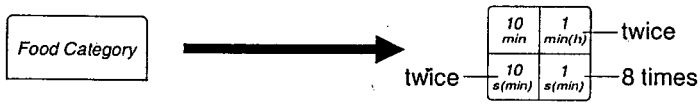
1) Entering by the category number and weight:



- **Choose the category number from the calorie chart (page 13). Press the Food Category Pad until the number shows in the display.**
- **Set the weight of the food. 10 g appears and counts-up in 10 g increments. If you need, adjust by pressing count-up/down pad.**
- **Press Calorie Pad. The calories of that food will appear in the display.**

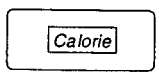
2) Entering by the caloric value:

When food is not in the chart and you know the caloric value, it may be added.



- **Press Food Category Pad.**
- **Enter calorie with Time Pads. e.g. 228 calories**

To Save the Caloric Value:



- **Press Calorie Pad. The amount will be added to the existing total.**

To Display Daily Caloric Intake:

Press Calorie Pad after entering the food eaten.
Calories for food will remain in the computer memory until erased or reset.
As more food is eaten the additional calories may be added together.
A maximum of 999999 calories is accepted, the oven will not accept the additional calories until the 999999 calories is erased.

To Erase Calorie Count:

- **Press Calorie Pad twice. The amount will flash. NOTE: Press once, while the total caloric value appears on the display.**
- **Press Stop/Cancel Pad and calories are removed.**

Calorie Chart

Controlling your caloric intake may contribute to a healthy life style; however, consult with your dietitian and physician for an appropriate dietary plan.

Basic Ingredients:

Food	Code No.
Almond, whole	147
Baking Powder	106
Brazils	152
Butter, salted	164
Chocolate, Milk	143
Chocolate, plain	143
Coconut, dessicated	150
Curry Powder	113
Gelatine	124
Grace Cherries	111
Ground Ginger	116
Honey	119
Jam	116
Lard	179
Lemon curd, homemade	119
Low fat spread	127
Margarine, all kinds	163
Marmalade	116
Marmite	108
Mars bar	134
Marzipan	134
Mincemeat	114
Mustard Powder	135
Oxo cubes	135
Peanut butter	152
Peanuts (roasted & salted)	147
Pepper	121
Suet, shredded	173
Sugar, white/demerera	129
Syrup, golden	120
Treacle, black	116
Vegetable oil	180
Vinegar	10
Walnuts	143
Yeast, dried	107

Biscuits, Cakes & Desserts:

Food	Code No.
Biscuits	
Chocolate, coated	142
Crispbread, rye	122
Crispbread, wheat, starch reduced	129
Digestive, plain	137
Sandwich	141
Shortbread	140
Water biscuit/Cream crackers	134
Cakes	
Fruit, iced	125
Fruit, rich, uniced	123
Madeira	129
Sponge (with fat)	136
Sponge (without)	120
Buns & Pies	
Currant Buns	120
Doughnuts	125
Mince pies	134
Scones	127
Pudding/Desserts	
Apple crumble	111
Bread & butter pudding	106
Cheesecake	132
Christmas pudding	120
Custard tart	119
Fruit pie, individual, pastry top/bottom	127
Ice Cream, dairy	107
Jelly (made up)	59
Lemon meringue pie	122
Meringues	128
Milk Pudding, canned rice	91
Pancakes	121
Sponge pudding, steamed	124
Sponge pudding, suet	123
Trifle	106

Beverages:

Food	Code No.
Brandy	112
Brown Ale (bottled) * per 100ml	28
Cider (dry) *per 100ml	36
Cocoa powder	121
Coffee, instant	100
Lager (bottled) * per 100ml	29
Orange juice (unsweetened)	33
Sherry, dry	102
Tea, Indian	101
Tomato juice (canned)	16
Wine, red *per 100 ml	68
Wine, white, dry *per 100 ml	66

Breads:

Food	Code No.
Brown	112
Dried, crumbs	125
Rolls, brown	119
Rolls, starch reduced	128
Rolls, white	119
Toasted, white	120
White	113
Wholemeal	112

Cereals & Cereal:

Food	Code No.
Barley, pearl, boiled	102
Bran wheat	111
Cornflour	125
Custard powder	125

Food		Code No.
Flour,	brown	123
	white, plain	125
	white, selfraising	124
	wholemeal	122
Oatmeal, raw		130
Semolina, raw		125
Breakfast Cereals		
All bran		117
Cornflakes		127
Muesli		127
Porridge oats, cooked		44
Ready brek		129
Rice Crispies		127
Special K		129
Weetabix		124

Egg, Milk & Cheese:

Food		Code No.
Butter, salted		164
Cheese,	camembert	120
	cheddar	131
	cottage	96
	cream	134
	edam	120
	parmesan	131
	spread	118
	stilton	136
Cream,	double	135
	single	111
	whipping	123
Eggs,	omelette	109
	poached	106
	scrambled	115
	whole,boiled	105
	whole, raw	105
Milk,	condensed, whole sweetened	122
	dried, skimmed	126
	evaporated milk	106
	long life	65
	skimmed	33
	fresh, whole	65
Yoghurt,	fruit	95
	low fat, natural	52

Fish & Fish Products:

Food		Code No.
Cod, fresh fillet,		
	poached	94
	raw	76
Cod, frozen steak,		
	grilled	95
	raw	68
Fish cakes, frozen,		
	fried	109
	raw	101
Fish fingers, frozen		
	fried	113
	raw	108
Haddock,	fresh raw	73
	fresh steamed	98
	smoked, steamed	100
Mackerel,	fried	109
	raw	112
Mussels, boiled		87
Plaice,	raw	91
	steamed	93
Prawns, boiled		101
Salmon,	canned	106
	raw	108
	smoked	104
	steamed	110
Sardines, canned in oil		112
Trout, steamed, flesh only		104
Tuna, canned, in oil		119

Fruit:

Food		Code No.
Apples,	baked	39
	raw	37
	stewed, no sugar	32
Apricot,	dried, raw	108
	fresh, raw	28
	stewed, no sugar	23
Avocado		112
Bananas, raw		79
Currants, dried		114
Dates, dried		115
Grapes, white, raw		63
Grapefruit, raw		22
Lemon juice, fresh		10
Melon, raw		21
Nectarines, raw		50
Olives, brine		100
Oranges, raw		35
Peaches,	raw	37
	stewed without sugar	79
Pears,	raw	41
	stewed without sugar	30
Pineapple,	fresh	46
	canned	77
Plums,	raw	38
	stewed without sugar	22
Prunes,	dried	106
	stewed without sugar	82
Raisins, dried		115
Raspberries, raw		25
Rhubarb,	raw	10
	stewed without sugar	10
Satsumas		35
Strawberries, raw		26
Sultanas, dried		115

Meat:

Food	Code No.
Bacon	
Bacon, rashers, raw,	
back	133
streaky	131
Bacon, rashers, fried	
back	133
lean and fat	137
streaky, lean and fat	140
Gammon, joint, boiled, lean only	107
Beef	
Mince, cooked	113
raw	112
Rump steak, grilled lean only	107
Sirloin, raw, lean and fat	117
roast, lean and fat	118
roast, lean only	109
Stewing steak,	
raw, lean and fat	108
stewed, lean and fa	112
Topside, raw, lean and fat	108
roast, lean and fat	111
roast, lean only	106
Lamb	
Chops, loin, grilled, lean and fat	126
raw, lean and fat	128
Leg, raw, lean and fat	114
roast, lean and fat	117
roast, lean only	109
Pork	
Chops, loin, grilled, lean and fat	123
raw	123
Leg, raw, lean and fat	117
roast, lean and fat	119
roast, lean only	109
Poultry	
Chicken, meat only, no skin,	
boiled	108
raw	102
roast	105
Duck	
Duck, meat only, raw	101
roast	109
Turkey	
Turkey, meat only, raw	101
roast	104
Offal	
Kidney, lamb, fried	106
raw	90
Liver, chicken, fried	109
raw	104
Liver, Lamb, fried	113
raw	108
Meat Products	
Beefburgers, frozen,	
fried	116
raw	117
Salami	139
Sausages, pork, grilled	122
raw	127

Pasta/Rice/Beans:

Food	Code No.
Chick Peas, raw	122
cooked	104
Lentils, raw	120
Macaroni, raw	127
boiled	102
Rice, white, raw	126
boiled	102
Spaghetti, raw	128
boiled	102

Pastry Items:

Food	Code No.
Choux, cooked	123
raw	111
Cornish pasty	123
Eclairs, filled	128
Pork pie	128
Puff/Flakey, cooked	147
raw	133
Sausage roll, puff	138
Shortcrust, cooked	143
raw	136
Steak & Kidney pie, individual	122

Recipes:

Food	Code No.
Beans in tomato sauce	64
Beef stew	102
Bolognaise sauce	104
Cauliflower cheese	101
Cheese Souffle	115
Curried meat	106
Fish pie	103
Kedgeree	105
Macaroni cheese	107
Mousakka	110
Pizza, cheese & tomato	113
Quiche lorraine	129
Scotch eggs	118
Shepherds pie	102
Spaghetti in tomato sauce, canned	59
Welsh rarebit	127
Yorkshire pudding	112

Sauces & Pickles:

Food	Code No.
Brown sauce, bottled	99
Cheese sauce	110
Chutney, tomato	105
Custard, made with powder	102
French dressing	156
Mayonnaise	162
Piccallili	33
Salad cream	121
Sweet Pickle	103
Tomato ketchup/sauce	98
Tomato puree	67
White sauce	105

Soups:

Food	Code No.
Cream of chicken, canned	58
Cream of mushroom, canned	53
Cream of tomato, canned	55
Oxtail, canned	44
Vegetable, canned	37

Vegetables:

Food	Code No.
Asparagus, boiled	18
Aubergine, raw	14
Beans, broad, boiled	48
french, boiled	10
runner, boiled	19
Broccoli, boiled	18
Brussels Sprouts, boiled	18
Cabbage, red, raw	20
savory, boiled	10
white, raw	22
Carrots, boiled	19
raw	23
Cauliflower, boiled	10
raw	13
Celery, boiled	10
raw	10
Cucumber, raw	10
Leeks, boiled	24
Lettuce, raw	12
Marrow, boiled	10
Mushrooms, fried	111
raw	13
Onions, boiled	13
fried	125
raw	23
spring, raw	35
Parsnips, boiled	56
Peas, fresh, boiled	52
frozen, boiled	41
Peppers, green, raw	15
Potato crisps	143
Potatoes, new, boiled	76
Potatoes, old,	
baked with skins	85
boiled	80
chips	115
mashed	102
roast	106
Spinach, boiled	30
Swede, boiled	18
Sweetcorn, cobb, boiled	102
Sweetcorn, kernels, canned	75
Tomatoes, canned	12
raw	14
Turnips, boiled	14

Care of Your Microwave Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food spatters of spilled liquids adhere to oven walls and door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or adrasives is not recommended.
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents of abrasives on Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press STOP/CANCEL Pad to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
9. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:
1. Is the oven plugged in correctly? Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check circuit breaker or fuse. Reset circuit breaker or replace fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet.

If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is problem with the outlet. If it seems there is a problem with the oven, contact your retailer.

Q: My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.

Q: Why does my oven light dim?

A: When cooking with a power other than HIGH, the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light dims and clicking noises can be heard when the oven cycles.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents when I am only cooking by microwave. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: "D" appears on the screen and food cannot be heated.

A: The oven is in "Demo Mode". Deactive mode by pressing Clock Pad three times. Demo Mode is designed for retail store display. Cooking and other functions will not operate during Demo Mode.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by Combination. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from microwave power to convection/grill only heat to create the combination setting. This is normal.

Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by CONVECTION?

A: Yes. Press the Convection pad and the oven temperature will appear in the display window for 5 seconds.

Q: Can I use conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using Convection/Grill cooking mode. The metal in some thermometers may cause in your oven and should not be used on Microwave and Combination cooking modes.

Q: Can I easily cook my favourite recipes using CONVECTION/ GRILL?

A: Yes. You can cook your favourite recipe just as you would in a conventional oven. Check instructions in the Panasonic Cookbook for suggested oven temperatures and cooking times.

Q: How do I check for doneness?

A: A few tests are:
- A cake should pull away from the sides of the dish.
- A toothpick or cake tester should be clean when removed from the center of a cake.
- Poultry juices are clear, and the drumstick moves freely after cooking.
- All foods should be "Piping" hot.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL function. Why?

A: It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by CONVECTION, COMBINATION or GRILL. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

Installation

Kontrollera Mikrovågsugnen

Packa upp ugnen och kontrollera att den inte fått någon transportskada Anmäl eventuell skada inom 7 dagar till inköpsställe eller till den som ansvarar för transporten. Installera ej en skadad ugn.

Anslutning av Ugnen

Ugnen måste anslutas till ett jordat vägguttag med nätspänning 220-230 V. 50 Hz och en gruppsäkring 10 A.

Strömstyrka

Den använda strömstyrkan måste vara samma som spec. på ugnen. Användning av högre strömstyrka än spec. kan förorsaka brand eller liknande skada.

Placering av Ugnen:

1. Ugnen måste stå på en stadig yta. För rätt funktion skall ugnen ha tillräcklig lufttillförsel. Utrymmet på baksidan bör vara minst 10 cm, ovansidan 5 cm. Tag inte bort fötterna.
   a. Blockera inte luftventilerna på ugnen. Skulle detta hända och överhettning uppstår stänger en säkerhetsanordning av ugnen. Den kan då inte användas förrän den svalnat.
   b. Placera inte ugnen nära en varm eller fuktig yta t.ex. en gas-eller elspis, diskbänk el. dyl.
   c. Använd inte ugnen om luftfuktigheten i rummet är alltför hög.
2. Ugnens placering bör vara minst 85 cm ovan golvytan.
3. Låt inte anslutningskabeln vidröra ugnskabinettet.
4. Ugnen är avsedd att användas i bostad.

Inbyggnad

Vid inbyggnad i t.ex. köksskåp V.V. se i bruksanvisningen för NN-TKC53 angående inbyggnadsmått etc.
Menytablå på svenska finns inkluderad i för- packningen. Tag bort menytablån från kartan och fäst den på kontrollpanelen. För att undvika att luftbubblor bildas, bör man fästa menyn uppifrån och ned.

Varningsföreskrifter

1. Ungsluckans tätningsytor skall rengöras med en fuktig trasa. Är ugnen på något sett skadad vid luckans tätningsytor, får mikrovågsugnen ej användas förrän den är reparerad.
2. Använd inte ugnen om sladden eller stickproppen är trasiga, inte fungerar som de skall eller har blivit skadade.
3. Ugnen får ej användas utomhus.
4. Doppa aldrig sladd eller stickpropp i vatten.
5. Utsätt inte sladden för hetta.
6. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller köksbänk.
7. Gör inga egna justeringar eller reparationer av ugnsluckan, kontrollpanelen, säkerhetslåset eller andra delar av ugnen. Tag inte bort ytterhöljet.
8. Använd inte pappersprodukter vid matlagning, då de kan innehålla orenheter och därför slå gnistor eller ta eld.
9. Reparation av ugnen får endast utföras av Panasonic därför auktoriserad service personal.

Praktiska Tips

Det här kan vara bra att veta för att undvika onödiga besvär eller kostnader!

1. Låt inte ugnen gå utan mat, eftersom något behövs som tar upp mikrovågsenergin.
2. Hela ägg, med eller utan skal, kan inte kokas eller återuppvärmas, eftersom de lätt överhettas inuti och exploderar.
3. Potatis, äpplen, äggulor, hela grönsaker och korv är exempel på mat med tätt skinn, som måste prickas med en gaffel före tillagningen, så att de inte spricker.
4. Flottyrkoka inte i ugnen.
5. Använd aldrig ugnen för konservering.
6. Mindre mängd mat eller mat med låg fukthalt kan brännas, torka ut eller ta eld om den tillagas för länge. Om något material i ugnen skulle antändas, låt ugnsluckan vara stängd, stäng av ugnen och koppla från nätsladden, eller slå av huvudströmbrytaren vid gruppsäkringen.
7. Det är viktigt att noggrannt ställa in tillagningstiden för rätter med hög fett- och sockerhalt. Om sådana rätter hettas upp för lång tid kan de ta eld.
8. Tillagningstiderna som anges i kokboken är ungefärliga. OBSERVERA, att matens form, mängd, konsistens samt temperatur påverkar tillagningen i mikrovågsugnen. Regelbunden form på maten ger jämnare temperaturfördelning under tillagningen och därmed ett bättre resultat. Ju större mängd mat som skall värmas, desto längre tid tar uppvärmningen. Är maträtten kompakt, kräver den längre uppvärmningstid (resp. tillagningstid). Porösare rätter t.ex. bröd tar kortare tid. Mat som innehåller mycket vatten, tar längre tid att tillaga än mat, som innehåller mycket fett och socker. Frusen mat tar längre tid att tillaga eller värma än kylskåpskall.
9. Det är bättre att tillaga maten för kort tid än att överkoka den. Är maten tillagad för kort tid, kan den alltid ställas tillbaka i ugnen för vidare tillagning.
   Är maten tillagad för länge kan ingenting göras. Börja därför alltid med den kortaste tillagningstiden.
10. Använd en köttermometer för att kontrollera tillagningen av kött och fågel. Om köttet inte är färdigt, ställ tillbaka det i ugnen. Låt det koka ytterligare några minuter på den rekommenderade effekten. Använd aldrig en vanlig köttermometer i mikrovågsugnen. (Se kokboken för ytterligare upplysningar.)
11. Utprovade kärl och förpackningar är försedda med informationstext och användningsråd.
12. Använd inte kärl och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågsvärmning.
13. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen.

Om nätsladden blir skadad får den endast ersättas med speciellt sladdställ av fabrikat FURAS, typ 242/2. Med anslutning typ M.

Att Observera

Glasbricka

1. Använd inte ugnen utan att rullringen och glasbrickan är på plats.
2. Använd inte någon annan typ av glasbricka än den som är avsedd speciellt för denna ugn.
3. Om glasbrickan är het, låt den svalna innan den rengörs eller läggs i vatten.
4. Glasbrickan kan snurras åt båda hållen.
5. Om mat eller tillredningskärl på glasbrickan vidrör ugnsväggen och får skivan att sluta snurra, kommer skivan automatiskt att rotera i motsatt riktning. Detta är normalt.
6. Tillred inte mat direkt på glasbrickan.

Rullring

1. Rullringen och ugnsbottnen bör rengöras regelbundet för att förebygga missljud och att matrester samlas.
2. Rullringen måste alltid användas tillsammans med glasbrickan vid matlagning.

Galler

1. Ett galler av metall medföljer ugnen, vilket är avsett att användas när Du skall färgsätta mindre tallriksrätter och vid grillning.
2. Rengör gallret regelbundet.
3. Om Du använder gallret vid grill eller kombinationsmatlagning, kom ihåg att kärlet du ställer på gallret måste tåla höga temperaturer. Kärl gjorda av plast eller papper kan smälta eller ta eld om de placeras under grill-elementet.
4. Vid användning av kombinationsproprammen får aldrig ett kärl av metall placeras direkt på gallret. Om ett sådant används, lägg alltid en glas eller porslinstallrik mellan gallret och metallkärlet. Tallriken förhindrar överslag (elektriska gnistor), vilket kan skada mikrovågsugnen.
5. Vi rekommenderar att inte använda gallret vid användning av enbart mikrovågor eller vid automatisk tillagning efter vikt/automatisk tillagning med sensorautomatik.

Ugnen

1. Innan du använder kombination eller grill första gången, bör du köra ugnen utan mat i 20 minuter på program Varmluftsgrill 250°C. På så sätt bränns den olja bort som har använts för att rostskydda ugnen.
2. Ugnen har ett värmeelement placerat i ugnstaket. När Du använder grill eller kombinationsprogrammen blir därför ugnsluckan och ovansidan på ugnen, speciellt vid luftutsläppen, mycket varma. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du ställer in/tar ut mat eller tillbehör.

Viktigt att veta vid användning av Mikrovågsugn

Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud!

1. Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs. För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska.
2. Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då kan övertryck uppstå.
3. Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
4. Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matmängder värms.
5. Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placerar en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
6. Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.
   Avlägsna ev. förslutningar äv plast eller metall från förpackningen innan du placerar den i ugnen.
7. Vid mycket för lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.
8. När Kombinationen/Varmluft/Grill är igång kan ugnen bli ganska varm. Håll därför uppsikt över barnen.
9. Mikrovågsugnen är B-klassificerad enlight IEC-normer.

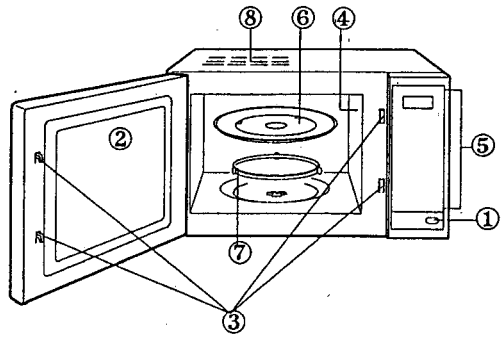
Ugnslampa

När ugnslampan behöver bytas, bör du kontakta inköpsstället.

Fläktmotor:

När du använt ugnen på KOMBINATION eller GRILL, går fläktmotorn i något min. efteråt för att kyla ner de elektriska delarna. Det är fullt normalt, och du kan ta ut maten ur ugnen fastän fläktmotorn går.

Ugnens Delar

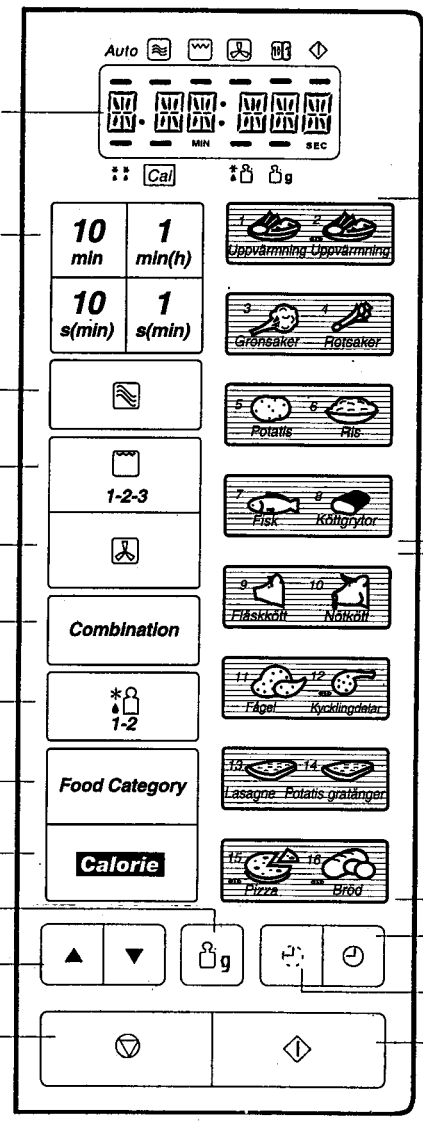


① **Knapp för lucköppning**
När man öppnar ugnsluckan avbryts tillagningen utan att man raderar tidigare gjorda inställningar. Tillagningen återupptas så snart ugnsluckan är stängd igen och man har tryckt på startknappen. Ugnslampan tänds så fort ugnsluckan öppnas.

② **Ugnsfönster**
③ **Luckans säkerhetslås**
④ **Luftventiler**
⑤ **Kontrollpanel**
⑥ **Glasbricka**
⑦ **Rullring**
⑧ **Luftutsläpp**

Kontrollpanel

Kontroller med automatisk framstegning är märkta med en*



Urtavla

Tidknappar*

Effektval*

Knapp för GRILL*

Knapp för VARMLUFTSUGN*

Knapp för KOMBINATION

Automatisk upptining efter vikt*

Matvara-knapp*

Kalori-knapp*

Vikt knapp*

Justeringsknapp (upp/ned)*

Automatisk tillagning/ uppvärmning efter vikt (MIKROVÅGOR)*

Automatisk tillagning/ uppvärmning efter vikt (KOMBINATION)*

Klockknapp

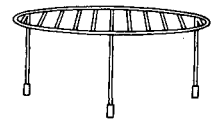
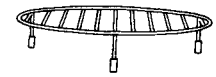
Fördröjd start/Utjämningstid-knapp

Stopp/återställningsknapp:
Innan tillagning: Med en tryckning raderar man tidigare gjorda inställningar.
Under tillagning: Med en tryckning stoppar man tillfälligt tillagningen. Ytterligare en tryckning raderar tidigare gjorda inställningar och aktuell tid visas på urtavlan.

Startknapp:
Med en tryckning startas ugnen. Om man under tillagningstiden öppnar och stänger ugnsluckan eller trycker på Stoppknappen (en gång) - startas ugnen igen om man trycker på startknappen.

Ljudsignal:
Vid inställning med de olika funktionsknapparna hörs en signal. Om denna signal inte hörs är inställningen felaktig. När ugnen går över från en funktion till en annan hörs två signaler. Vid avslutad tillagning hörs fem signaler.

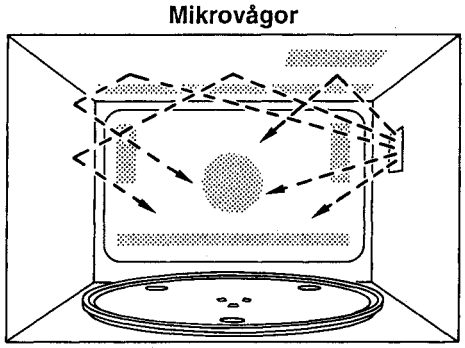
Tillbehör

	Glasbricka	Metallbricka	Högt galler	Lågt galler
				
Mikrovågor	JA	NEJ	NEJ	NEJ
Grill	JA	JA	JA	NEJ
Varmluft	JA	JA	JA	JA
Kombination	JA	JA	JA	JA

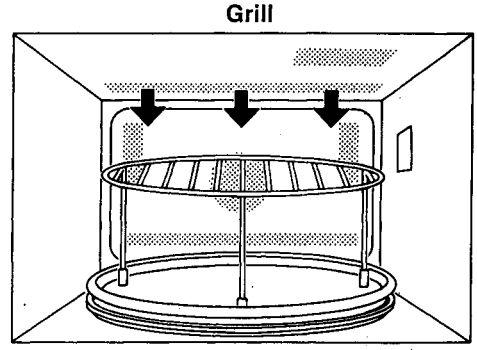
Tillagningsmetoder

De tillbehör som visas nedan för Varmluft och Kombination kan varieras.

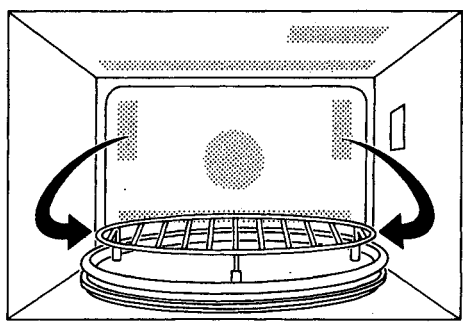
Mikrovågor



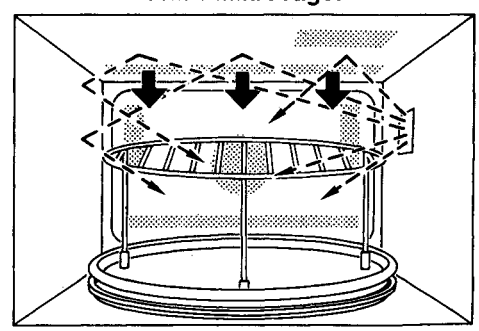
Grill



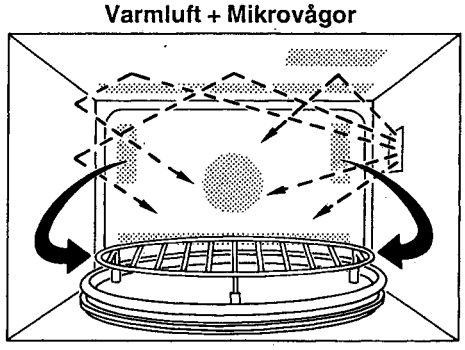
Varmluft



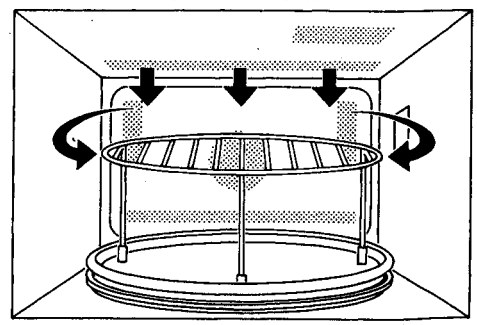
Grill + Mikrovågor



Varmluft + Mikrovågor



Varmluft + Grill



Mikrovågor

Täckt värmeelement

Kontrollfunktioner och dess användning

Inställning av klockan:

När ugnen anslutes lyser 88:88 i urtavlan.

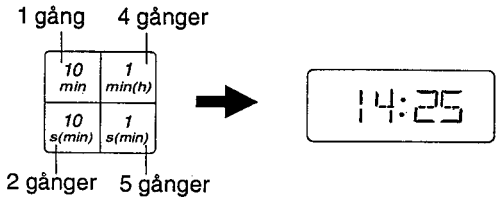
Steg 1. Tryck på klock-knappen.

▶ Kolonet börjar nu att blinka.

Steg 2. Ställ in aktuell tid med tidknapparna.

▶ Tiden framträder nu på urtavlan och kolonet blinkar.

Exempel: För att ställa in 14:25:



Steg 3. Tryck på klock-knappen.

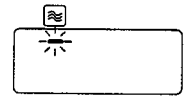
▶ Kolonet slutar blinka, den inställda tiden är inprogrammerad och aktuell tid visas på urtavlan.

Om tidsinställning:

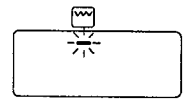
1. Om tiden skall ställas om, tryck på klockknappen två ggr för att annullera tidsinställningen. Kolonen börjar nu att blinka. Ställ in rätt tid enligt ovan.
2. Klockan håller rätt tid så länge som ugnen är ansluten och strömtillförseln är kontinuerlig.
3. Detta är ett 24-timmars ur.

Steg För Steg Indikering:

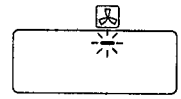
Nästa inställning som skall göras visas på urtavlan. När följande indikering visas på urtavlan skall Du:



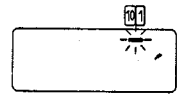
- Välja önskad mikrovågseffekt.



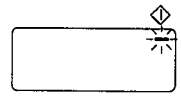
- Välja önskad grillning effekter.



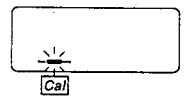
- Välja önskad temperatur.



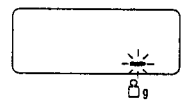
- Ställa in tillagningstiden.



- Trycka på startknappen.



- Trycka på Kalori-knappen.

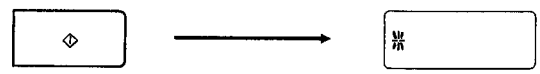


- Ställa in vikten.

Skydda barnen:

Använd denna funktion så är ugnen barnsäker.

Inställning:



Tryck på start-knappen 3 gånger.
Datum försvinner men tiden kvarstår.

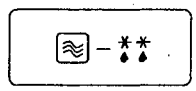
Aterställ:

Tryck på stopp-knappen 3 gånger så visas datum igen.

Tillagning/Upptining med manuellt inställd tid —

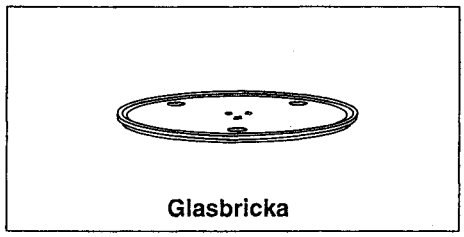
Effektval (Mikrovågor):

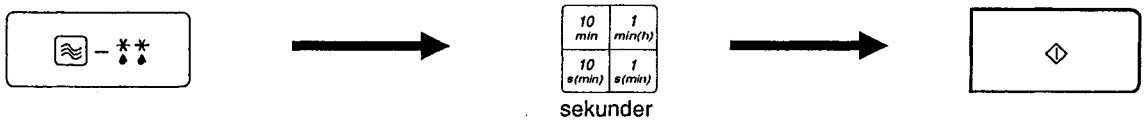
Tryck på knappen tills önskad effektnivå visas på urtavlan.



900 W		Hög effekt	1 gång
270 W	**	Upptining	2 gånger
600 W		Mellaneffekt	3 gånger
440 W		Låg effekt	4 gånger
250 W		Småkoka	5 gånger
100 W		Varmhållning	6 gånger

Tillbehör:

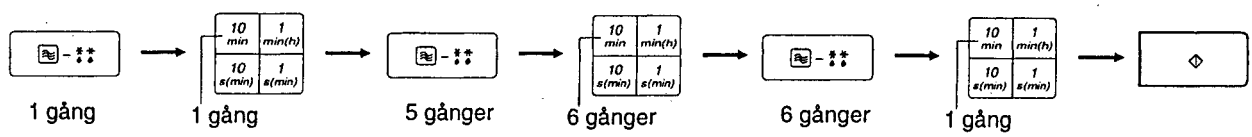




- **Tryck för att ställa in önskad effektnivå.**
- **Ställ in tillagningstiden med tidknapparna (upp till 99 minuter och 99 sekunder).**
- **Tryck på Startknappen.**

Anm:

1. För tillagning i två eller tre moment upprepa steg 1 till 2 ovan innan Du trycker på Startknappen.
   Exempel: Köttgryta — Koka upp på hög effekt i 10 minuter. Låt sjuda i 60 minuter och därefter stå på värmning i 10 minuter.

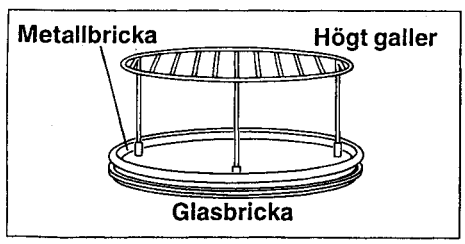


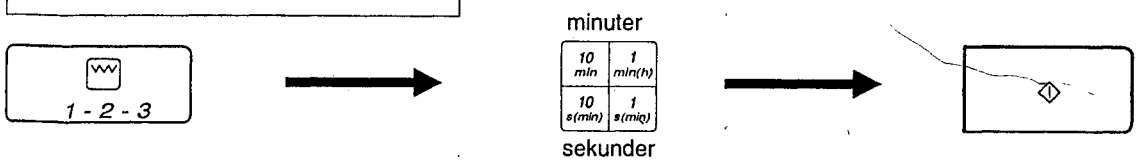
2. För att visa den inställda mikroeffekten, tryck på effekt-knappen.

Grillning

Med GRILL-knappen kan man ställa in tre olika effekter.
Om du trycker en gång får du GRILL 1 — HÖG EFFEKT.
Om du trycker två gånger får du GRILL 2 — MEDEL EFFEKT.
Om du trycker tre gånger får du GRILL 3 — LÅG EFFEKT.

Tillbehör:





- **Tryck en, två eller tre gånger på GRILL.**
- **Ställ in tillagningstiden med tidknapparna (upp till 99 minuter och 99 sekunder).**
- **Tryck på Startknappen.**

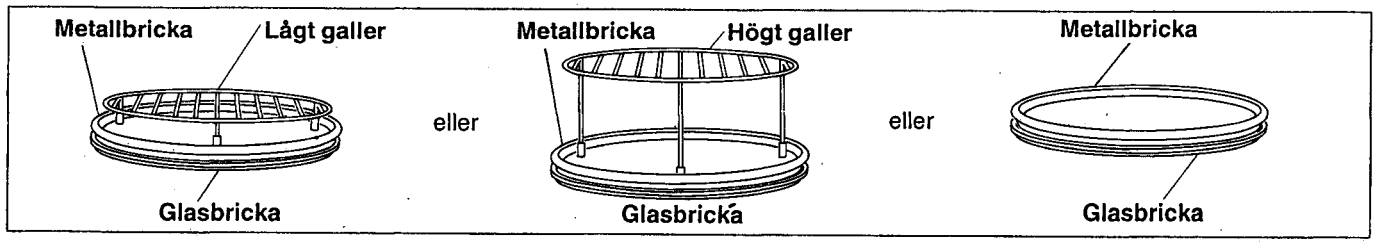
OBS:

- Grillen fungerar bara när ugnsluckan är stängd.
- Du kan inte använda "Förvärmning" när Du använder grillen.
- För att visa den inställda grillkombinationen, tryck på grill-knappen.

Matlagning med Varmluft

Stegar automatiskt fram temperaturen från 40°C till 250°C i 10°C intervaller.
För att det ska gå snabbt att ställa in de mest förekommande tillagningstemperaturerna, börjar inställningen med 150°C och går upp till 250°C, och sedan kommer 40°C.

Tillbehör:



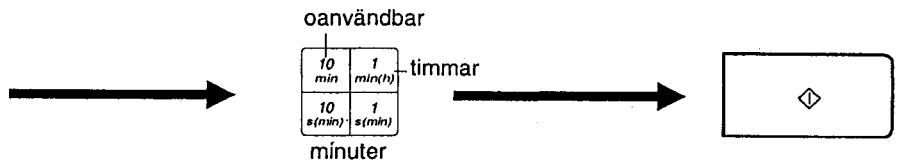
Med förvärmning:

•Välj önskad temperatur.

•Tryck på Startknappen.

OBS:
- När förvärmningen är klar, hörs tre signaler, och "P" blinkar i rutan.
- Om ugnsluckan inte öppnas efter förvärmning, hålls den inställda temperaturen i 30 minuter. Därefter stänger ugnen automatiskt av sig och går tillbaka till vanlig tidsangivelse.

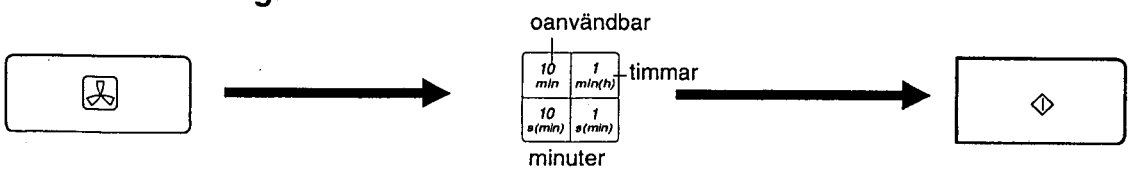
Efter förvärmning, sätt in maten



•Ställ in tillagningstiden (upp till 9 timmar och 99 minuter).

•Tryck på Startknappen.

Utan förvärmning:



•Välj önskad temperatur.

•Ställ in tillagningstiden (upp till 9 timmar och 99 minuter).

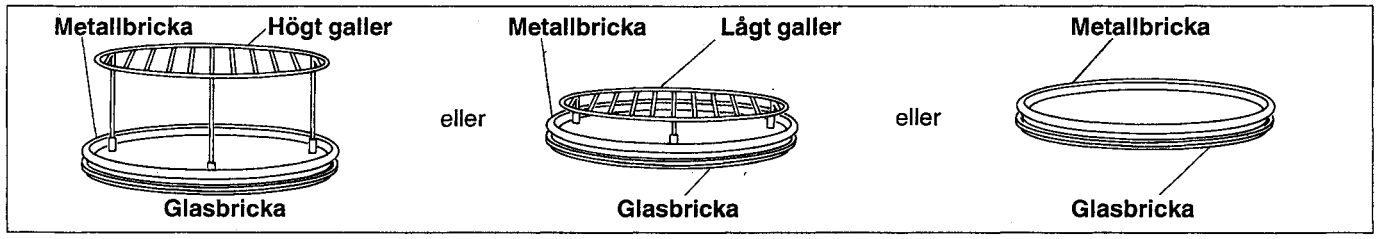
•Tryck på Startknappen.

OBS:
- När kvarvarande tillagningstid är mer än 1 timme räknas tiden på urtavlan ner minut för minut. När mindre än 1 timme återstår räknas tiden ner sekund för sekund.
- För att visa den inställda temperaturen, tryck på varmlufts-knappen.

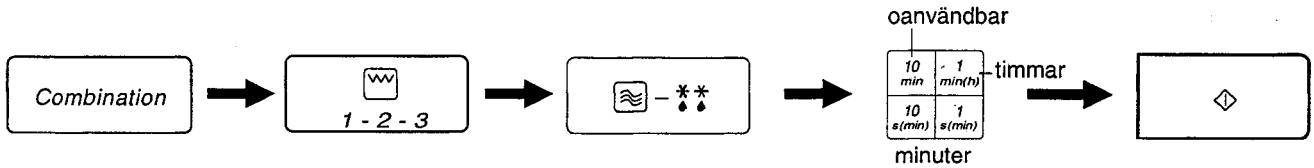
Kombinationstillagning

Det finns fyra kombinationsmöjligheter —— 1) Grill (1, 2 eller 3) + Mikrovågor (440W, 250W eller 100W)
2) Varmluft (100°C - 250°C) + Mikrovågor (440W, 250W eller 100W)
3) Varmluft (100°C - 250°C) + Grill (1, 2 eller 3)

Tillbehör:



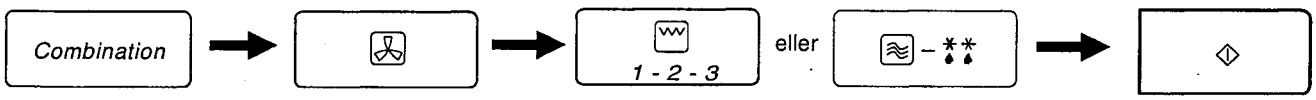
GRILL + MIKROVÅGOR



- **Tryck på Kombinations-tillagningsknappen.**
- **Välj önskad grillning effekter (1, 2 eller 3).**
- **Tryck för att ställa in önskad mikrovågseffekt (440W, 250W eller 100W).**
- **Ställ in tillagningstiden (upp till 9 timmar och 99 minuter).**
- **Tryck på Startknappen.**

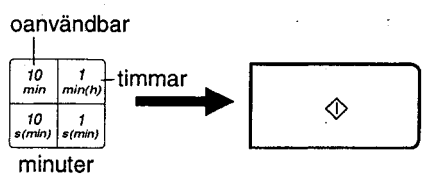
OBS! När Du använder Grill + Mikro kombinerat, fungerar inte "Förvärmning"

VARMLUFT + MIKROVÅGOR eller VARMLUFT + GRILL



- **Tryck på Kombinations-tillagningsknappen.**
- **Ställ in önskad ugnstemperatur.**
- **Välj önskad grillning effekter (1, 2 eller 3) eller önskad mikrovågseffekt (440W, 250W eller 100W).**
- **Tryck på Startknappen.**

Efter förvärmning, sätt in maten



- **Ställ in tillagningstiden (upp till 9 timmar och 99 minuter).**
- **Tryck på Startknappen.**

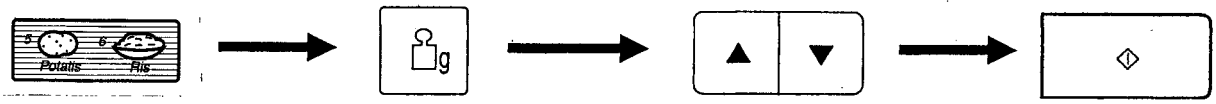
OBS:
- När förvärmningen är klar, hörs tre signaler, och "P" blinkar i rutan.
- Om ugnsluckan inte öppnas efter förvärmning, hålls den inställda temperaturen i 30 minuter. Därefter stänger ugnen automatiskt av sig och går tillbaka till vanlig tidsangivelse.
- Om Du inte behöver förvärmning, ställ in tillagnings-tiden direkt efter att Du valt Grill- eller mikrovågseffekt.

OBS:
1. Mikrovågorna är inte på under förvärmningen.
2. När den kvarvarande tillagningstiden är mer än en timme så räknas tiden i rutan urtavlan ner minut för minut. När mindre än 1 timme återstår så räknas tiden ner sekund för sekund. Ställ in önskad ugnstemperatur på knappsymbolen för tillagnings metoden.

Automatisk tillagning efter vikt

Denna funktion gör det möjligt att tillaga kött och fågel efter vikt. Välj kategori på menyn och ställ in råvarans.

exempel



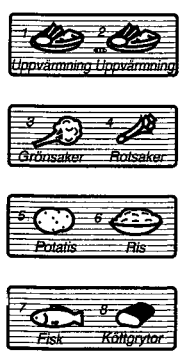
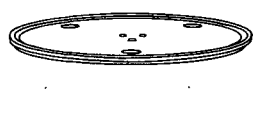
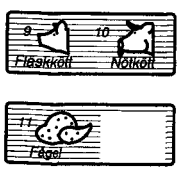
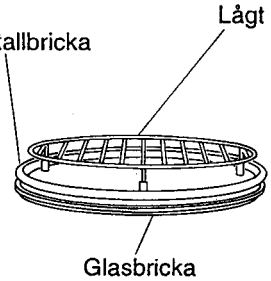
- **Tryck för önskad kategori.**
- **Ställ in matvarans vikt. Viktangivelsen 100 g visar sig och ändrar sig i rutan i steg på 100 g.**
- **Vid behov justeras vikten med upp/ nedknappen i steg på 10 g.**
- **Tryck på Startknappen.**

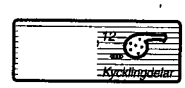
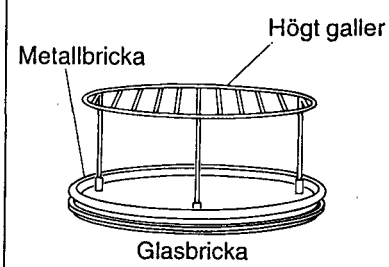
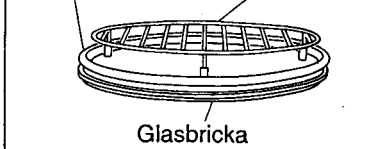
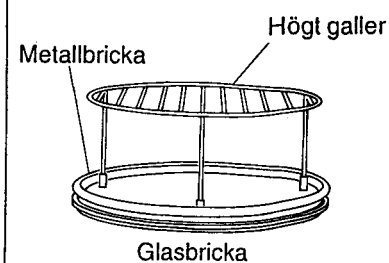
ANMÄRKNING:

1. Det finns 16 olika kategorier för Automatisk tillagning efter vikt.
2. Formen och storleken på maten bestämmer den maximala vikten som ugnen kan rymma.
3. En eller tre olika effekter kan programmeras efter det att Automatisk tillagning efter vikt har programmerats.

Kategori	Min / Max - vikt
1. Uppvärmning av Tallriksupplagd Mat	200 g - 1000 g
2. Uppvärmning av djupfryst Tallriksupplagd Mat	200 g - 1000 g
3. Tillagning av Grönsaker	200 g - 1500 g
4. Tillagning av Rotsaker	200 g - 1500 g
5. Tillagning av Potatis	200 g - 1500 g
6. Tillagning av Ris	50 g - 500 g
7. Tillagning av Fisk	200 g - 1200 g
8. Tillagning av Köttgrytor	500 g - 1500 g
9. Tillagning av Fläskkött	800 g - 2000 g
10. Tillagning av Nötkött	800 g - 1800 g
11. Tillagning av Fågel	800 g - 1800 g
12. Tillagning av djupfryst Kycklingdelar	300 g - 1500 g
13. Tillagning av Lasagne	500 g - 2000 g
14. Tillagning av Potatis gratänger	400 g - 1500 g
15. Uppvärmning av djupfryst pizza	200 g - 1000 g
16. Uppvärmning av djupfryst bröd	30 g - 500 g

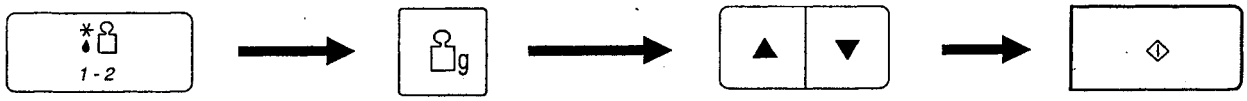
Tillbehör:

Knapp	Tillbehör
	 Glasbricka
	

Knapp	Tillbehör
	
	
	

Automatisk upptining efter vikt

Denna funktion gör det möjligt att tina kött, fågel eller fisk genom att programmera råvarans vikt.



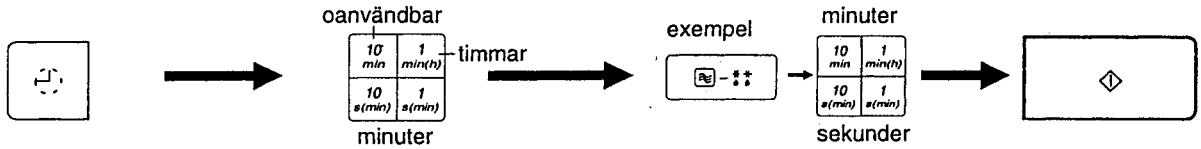
- **Tryck för att välja automatisk upptining efter vikt.**
- **Ställ in matvarans vikt. Viktangivelsen 100 g visar sig och ändrar sig i rutan i steg på 100 g.**
- **Vid behov justeras vikten med upp/ nedknappen i steg på 10 g.**
- **Tryck på Startknappen.**

ANMÄRKNING:

1. Bredvid finns rekommenderad matvara och max vikt.
2. Formen och storleken på maten bestämmer den maximala vikten som ugnen kan rymma.
   1. Kött / Fisk 200 g - 2500 g
   2. Bröd / Bakverk 100 g - 1200 g

Fördröjd start

Den här funktionen gör det möjligt att programmera start av ugnen vid ett visst klockslag, (Fördröjd start).

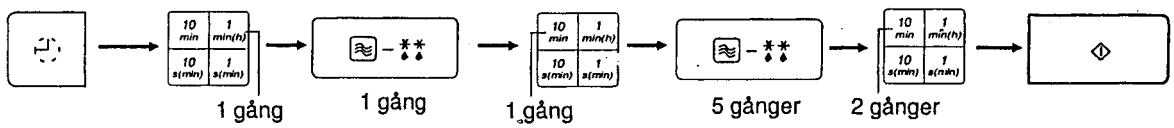


- **Tryck på knappen för Fördröjd-Start/ Utjämningstid.**
- **Ställ in den tid som ugnens igångsättning skall fördröjas med (upp till 9 timmar och 99 minuter).**
- **Ställ in ugnsprogram enligt de instruktioner som redan angivits i denna bruksanvisning samt tillagningstid.**
- **Tryck på Startknappen.**

ATT NOTERA OM FÖRDRÖJD-START:

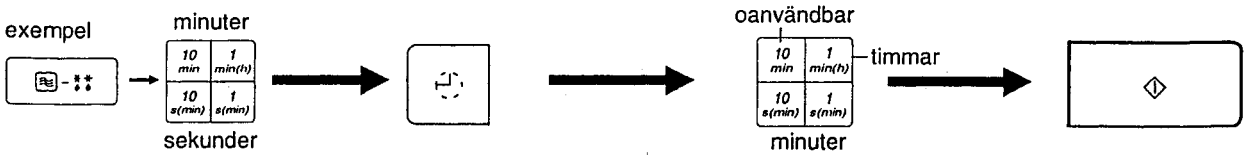
En eller två olika effekter kan programmeras efter det att Fördröjd start har programmerats.

ex. Fördröjd start 1 timme. Hög effekt 10 min. Småkoka 20 min.



Utjämningstid

Med den här funktionen kan man programmera in Utjämningstid efter det att tillagningen är klar, man kan även använda funktionen som "ägg-klocka" eller fördröja starten (timer).

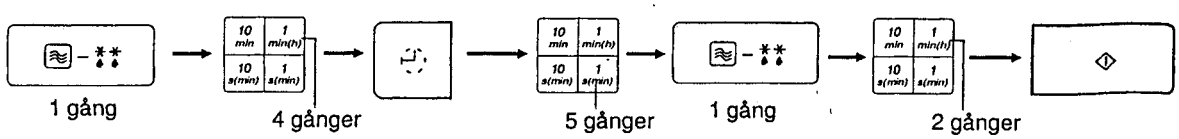


- **Ställ in önskat ugnsprogram enligt de instruktioner som redan angivits i denna bruksanvisning.**
- **Tryck på Fördröjd-Start/ Utjämningstidsknappen.**
- **Ställ in önskad tid med hjälp av tidsknapparna (upp till 9 timmar och 99 minuter).**
- **Tryck på Startknappen.**

ATT OBSERVERA VID FÖRDRÖJD START/UTJÄMNINGSTID:

1. Om ugnsluckan öppnas när Fördröjd start/Utjämningstid är inställd, kommer tiden på urtavlan att fortsätta nedräkningen.
2. En eller tre olika effekter kan programmeras efter det att Fördröjd start har programmerats.

ex. Hög effekt 4 min. Utjämningstid 5 min. Hög effekt 2 min.



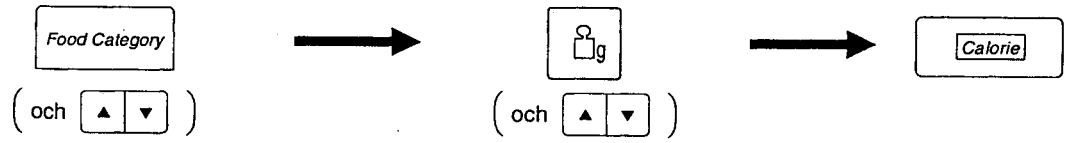
Kaloriberäknarens användning

Används för att beräkna kalorivärdet i allt du äter. Du skriver in kalorierna för varje matvara och sparar det.

Så här beräknar du kalorierna i maten:

Du kan skriva in kalorivärdet på två sätt:

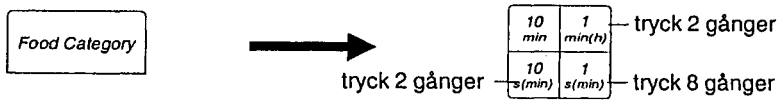
1) Med kategorinummer och vikt:



- **Ta reda på kategorinumret i tabellen (sid. 29). Tryck på Matvara-knappen tills numret visas i rutan.**
- **Ställ in matvarans vikt. Viktangivelsen i rutan ändras i steg på 10 gram. Vid behov justeras vikten med upp/nedknappen.**
- **Tryck på kalori knappen. Kalorierna för matvaran visas i tavlan.**

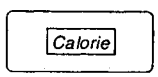
2) Med kalorivärde:

Om matvaran inte förekommer i tabellen och du känner till kalorivärdet, kan du skriva in det direkt.



- **Tryck på Matvara-knappen.**
- **Skriv in kalorierna med minut- och sekundknapparna, t.ex. 228 kalorier.**

Så här sparar du kalorivärdet:



- **Tryck på kalori knappen. Siffran läggs till den tidigare summan.**

Så här läser du av det dagliga kaloriintaget:

Tryck på kaloriminnesknappen när du skrivit in den mat du ätit.
Uppgiften finns kvar i datorminnet tills det raderas eller minnet nollställs.
Vartefter du äter mer kan du skriva in fler kalorier.
Högst 999999 kalorier kan registreras.

Så här raderar du kalorisumman:

- **Tryck två gånger på kalori knappen. Då blinkar kalorisumman.**
- **Tryck på stoppknappen så raderas kalorierna.**

Kaloritabell

Om du har kontroll över ditt kaloriintag kan det bidra till att du får en sundare livsstil, men du bör rådfråga en dietist eller din läkare för att få hjälp med att utarbeta en lämplig diet.

Basråvaror:

Matvara	Kod
Bakpulver	106
Buljongtärning	135
Choklad, mjölk	143
Choklad, mörk, ljus	143
Cocktailbär	111
Curry	113
Gelatin	124
Honung	119
Ingefära, malen	116
Ister	179
Jordnötter (rostade, saltade)	147
Jäst	107
Kakaopulver	121
Kokos	150
Mandel, söt	147
Marmelad	116
Marsipan	134
Paranötter	152
Peppar, svart/vit	121
Senapspulver	135
Sirap, ljus	120
Sirap, mörk	116
Socker strö/farin	129
Sylt	116
Valnötter	143
Vinäger	10

Drycker:

Matvara	Kod
Apelsinjuice	33
Cider (torrt) *per dl	36
Kaffe, snabb	100
Konjak	112
Sherry, torr	102
Te	101
Tomatjuice	16
Vin, rött *per dl	68
Vin, vitt, *per dl	66
Öl, ljust *per dl	29
Öl, mörkt *per dl	28

Kex, småkakor och desserter:

Matvara	Kod
Kex	
Digestive	137
Kex, chokladöverdragna	142
Kex, fyllda	141
Kex, osötade	134
Småkakor	140
Mjuka kakor	
Sockerkaka (med fett)	136
Sockerkaka (utan fett)	120
Bullar och pajer	
Munkar	125
Russinbullar	120
Scones	127
Efterrätter	
Fruktgelé	59
Glass, grädd	107
Maränger	128
Ostkaka	132
Paj med bärfyllning	127
Paj med citronmaräng	122
Paj med vaniljkräm	119
Smulpaj med äpple	111

Bröd:

Matvara	Kod
Fullkornsbröd	112
Grahamsbröd	112
Grahamsbullar	119
Knäckebröd, grovt/råg	122
Knäckebröd, vete	129
Rostat bröd, vitt	120
Småfranska	119
Ströbröd	125
Vitt bröd	113

Spannmålsprodukter och flingor:

Matvara	Kod
Havregryn	129
Korngryn	125
Majsenamjöl	125
Mannagryn	125
Mjöl: grahams	124
rågmjöl	125
rågsikt	125
vete	125
Vetekli	111
Frukostflingor	
Cornflakes	127
Havregryn, förkokta	44
K Special	129
Müsli	127
Rice Crispies	127
Weetabix	124

Ost, Ägg, Mjölk, Matfett:

Matvara	Kod
Ost	
Färskost	100
Gräddost 60+	136
Hårdost 20+	113
30+	119
45+	130
Mesost	136
Messmör	121
Smältost 20+	104
Ädelost 50+	128
Grädde	
Creme Fraiche	129
Gräddfil	104
Kaffegrädde	104
Vispgrädde	129
Ägg	
Förlorade	106
Hela, kokta	105
Hela, råa	105
Omelett	109
Äggröra	115
Mjölk	
Lätt	38
Mellan	47
Skum	33
Mjölkpulver	37
Standard	65

Matvara	Kod
Yoghurt	
Lätt, naturell	38
Med fruktsmak	90
Standard	60
Matfett	
Bordsmargarin	165
Lättmargarin	127
Matolja	178
Smör	165

Fisk och fiskprodukter:

Matvara		Kod
Fiskpinnar, djupfryst:	råa	108
	stekta	113
Kolja, färsk:	rå	73
	rökt	100
	kokt	98
Lax, färsk:	rå	108
	rökt	104
	kokt	110
Makrill, färsk:	rå	112
	stekt	109
Musslor, kokta		87
Räkor		101
Rödspätta, färsk:	rå	91
	kokt	93
Sardiner i olja		112
Tonfisk i olja		119
Torsk, djupfryst, rå		68
Torsk, färsk, i filéer:	rå	76
	kokt	94

Frukt och bär:

Matvara		Kod
Ananas:		46
	i burk	77
Apelsiner		35
Aprikoser:		28
	kokta, utan socker	23
	torkade, råa	108
Avocado		112
Bananer		79
Citroner		27
Citronsaft		10
Dadlar, torkade		115
Grapefruit		22
Hallon		25
Jordgubbar		26
Katrinplommon:	kokta utan socker	82
	torkade	106
Korinter		114
Melon		21
Nektariner		50
Persikor:		37
	kokta utan socker	79
Plommon:		38
	kokta utan socker	22
Päron:		41
	kokta utan socker	30
Rabarber:		10
	kokta utan socker	10
Russin		115
Satsumas		35
Vindruvor, gröna		63
Äpplen:		37
	bakade	39
	kokta utan socker	32

Kött:

Matvara		Kod
Bacon		
Bacon, i skivor:	rå	141
	stekt	148
Skinkstek,	kokt	107
Nötkött		
Biffstek, grillad, bara det magra		107
Grytkött: rå		108
tillagat		112
Köttfärs: rå		116
tillagad		113
Rostbiff: rå		104
ugnstekt		118
Stek: rå		104
ugnstekt		111
Lamm		
Kotletter: grillade, det magra och det feta		126
råa		115
Stek: rå		105
ugnstekt		117
Fläsk		
Kotletter: grillade, det magra och det feta		123
råa		112
Lägg: rå		113
kokt		119
Fågel		
Kyckling, hel:	rå	108
	kokt	108
	ugnstekt	105
Anka		
Anka: rå		114
ugnstekt		109
Kalkon		
Kalkon, mini:	rå	103
	ugnstekt	104
Inälvsmat		
Lever, kalv	rå	104
kyckling,	rå	102
ungnöt,	rå	104
Njure, lamm:	rå	90
	stekt	106
Köttprodukter		
Fläskkorv kokt		115
Hamburgare, djupfryst:		
råa		117
stekta		117

Pasta / Ris / Bönor:

Matvara		Kod
Kikärter: kokta		104
råa		122
Linser, råa		120
Makaroner:	okokta	127
	kokta	102
Ris, polerat:	okokt	126
	kokt	102
Spagetti, okokta		128

Pastejer och bakverk:

Matvara		Kod
Korvpirog		138
Kött-paj		122
Pajdeg:	gräddad	143
	ogräddad	136
Petits-choux, gräddade		123
Smördeg:	gräddad	147
	ogräddad	133

Lagade rätter:

Matvara	Kod
Currygryta	106
Fiskpaj	103
Gratinerad blomkål med ostsås	101
Köttfärssås	104
Köttgryta	102
Makaroner i ostsås	107
Moussaka	110
Ostsufflé	115
Pizza med ost och tomat	113
Quiche lorraine	129
Spagetti i tomatsås	59
Vita bönor i tomatsås	64

Kryddsåser och inläggningar:

Matvara	Kod
HP-sås	99
Majonnäs, 80 % fett	167
Ostsås	110
Pickles	103
Saladsdressing	121
Tomatchutney	105
Tomatketchup	98
Tomatpuré	67
Vaniljsås	102
Vinägrettsås	156
Vit sås	105

Soppor:

Matvara	Kod
Grönsakssoppa, i burk	37
Kycklingsoppa, i burk	58
Oxsvanssoppa, i burk	44
Svampsoppa, i burk	53
Tomatsoppa, i burk	55

Grönsaker / Rotfrukter / Potatis:

Matvara		Kod
Aubergine,	rå	14
Blomkål:	kokt	10
	rå	13
Broccoli,	kokt	18
Brysselkål,	kokt	18
Bönor:	bond-, kokta	48
	brytbönor, kokta	19
	gröna, kokta	10
Gurka		10
Kål grön-,	kokt	10
röd,	rå	20
vit,	rå	22
Kålrot,	rå	46
Lök:	kokt	13
	rå	23
	stekt	125
Majs,	konserverad	75
Majskolvar,	kokta	102
Morötter:	kokta	19
	råa	23
Palsternacka,	rå	70
Paprika		15
Potatis-chips		143
Potatis, färsk, kokt		76
Potatis, vinter-:	kokt	80
	mos	102
	pommes frites	115
	ugnsbakad	106
	ugnsbakad med skal	85
Purjolök,	rå	52
Sallat,	färsk	12
Selleri, rot:	kokt	10
	rå	10
Sparris,	kokt	18
Spenat,	djupfryst	25
Squash,	rå	19
Svamp:	rå	13
	stekt	111
Tomater:	färska	14
	konserverad	12
Ärter, gröna:	djupfryst	73
	konserverad	66

Rengöring

1. Stäng av ugnen innan den rengörs.
2. Håll ugnens insida, luckans tätningsytor och ytorna däromkring rena. Spillda vätskor och matstänk på väggarna i ugnen och på luckans tätningsytor torkas av med en fuktig trasa. Ett milt diskmedel kan användas om de är mycket nedsmutsade. Starka rengöringsmedel innehållande slippasta bör ej användas.
3. När Du använt VARMLUFT, GRILL eller KOMBINATION, måste ugnen rengöras med en mjuk trasa urvriden i diskmedelslösning. Försök inte göra rent den katalytiska ytan i ugnstaket.
4. Ugnens utsida bör rengöras med ett milt rengöringsmedel och sedan sköljas av och torkas med en mjuk trasa. Låt inte vatten tränga in i ventilationsöppningarna. Funktionsdelar i ugnen kan skadas.
5. Om kontrollpanelen blir våt, torka av med en mjuk, torr trasa. Lämna ugnsluckan öppen när kontrollpanelen rengörs, så att inte ugnen slås på oavsiktligt. När rengöringen är avslutad, tryck på Stopp/Återställning.
6. Om imma bildas på ugnsluckans insida eller ytorna omkring luckan, torka av med en mjuk trasa. Detta kan förekomma om luftfuktigheten är hög och innebär inte fel på ugnen.
7. Det är viktigt att hålla tallrikarna rena. Tvätta dem i varm tvättmedelslösning eller i diskmaskin. Om det ansamlats fett som är svårt att få bort, kan tallriken rengöras med en nylonkudde som inte repar och rengöringsmedel utan slipverkan.
8. Vid grilling eller kombination, kan det hända att det stänker upp fett på ugnsväggen. Om ugnen inte rengörs regelbundet så att detta fett avlägsnas, ansamlar sig hela tiden nytt fett, och då kan ugnen börja ryka.
9. Vändskivan för tallrikarna ska tas ut och rengöras regelbundet. Tvätta vändskivan i varm diskmedelslösning. Se till att det inte kommer in vatten eller matrester i hålet för vändskivan medan det är borttaget för rengöring.

Frågor och Svar

Fråga:
Skadas ugnen om jag av misstag råkar använda den när den är tom?

Svar:
Ugnen bör inte användas när den är tom, men om det skulle hända endast en kort stund, skadas den inte.

Fråga:
Varför startar inte min ugn?

Svar:
Om ugnen inte startar, kontrollera:
1. Är stickkontakten stadigt isatt? Tag ur stickkontakten från vägguttaget och vänta 10 sekunder. Stick sedan in den igen.
2. Kontrollera om gruppsäkringen löst ut. Är den hel, anslut en annan elapparat till vägguttaget. Fungerar denna är det förmodligen fel på ugnen. Kontakta i så fall auktoriserad serviceverkstad.

Fråga:
När jag använder min ugn gnisslar det vid glasbrickan.

Svar:
Ljudet uppstår när rullringen och ugnsbottnen är dåligt rengjorda. Rengör dessa delar ofta, så uppstår inte oljud.

Fråga:
Min mikrovågsugn åstadkommer störningar i min TV-apparat. Är detta normalt?

Svar:
En viss störning av radio- och TV-signaler kan förekomma när mikrovågsugnen används. Samma slags störningar förekommer vid användning av andra hushållsapparater, tex hushållsmaskiner, dammsugare och hårtorkar o dyl. Detta betyder inte att det är något fel på ugnen.

Fråga:
Ugnen accepterar inte de inställningar jag gör. Varför?

Svar:
Ugnen är konstruerad så att den inte accepterar felaktiga inställningar.

Fråga:
Varför avmattas ugnslampan?

Svar:
Detta händer vid kokning på en lägre effektnivå än HÖG. Ugnen måste pulsera för att ställa in sig på lägre effektnivå. Då avmattas ugnslampan och klickande ljud kan höras.

Fråga:
Ibland strömmar varmluft ut från ugnens ventilationshål. Varför?

Svar:
Värmen som avges från den lagade maten värmer upp luften inuti ugnen. Den här varmluften förs ut ur ugnen med hjälp av luftströmmarna i ugnen. Det finns inga mikrovågor i luften. Ugnens ventilationshål skall aldrig blockeras när ugnen används.

Fråga:
Ett "D" visas i rutan och maten kan inte värmas?

Svar:
Ugnen är inställd på "Demo-funktion". Radera genom att trycka på klock-knappen 3 gånger. "Demo" är avsedd för skyltning i butik och matlagning och andra funktioner fungerar ej då.

Fråga:
Vad är det som orsakar de surrande och klickande ljud som hörs från min ugn när jag använder Kombination?

Svar:
Ljuden uppstår när ugnen automatiskt kopplar om från mikrovågor till konventionell värme för att skapa kombinationseffekten. Detta är normalt.

Fråga:
Kan jag kontrollera den förinställda temperaturen när kokning eller snabbstart med VARMLUFT pågår?

Svar:
Ja. Tryck på knappen för VARMLUFT och den förinställda ugnstemperaturen visas på urtavlan tills Du tar bort fingret från knappen.

Fråga:
Kan jag använda en vanlig köttermometer i ugnen?

Svar:
Bara när Du använder programmen VARMLUFT eller GRILL Metallen i en del termometrar kan orsaka gnistor och skall därför inte användas vid tillagning med mikrovågor eller kombination.

Fråga:
Hur kan jag kontrollera om maten är färdig?

Svar:
Läs i kokboken om några sätt att kontrollera om maten är färdig. Några metoder:
- En kaka skall släppa bakformens kanter.
- En tandpetare eller baksticka skall vara ren när den tas upp från mitten av kakan.
- Småkakor och pajer skall vara gyllenbruna.
- Kött skall man kunna sticka en gaffel igenom utan svårighet.
- Höns: köttsaften skall vara gul och klar, benen skall lossna från köttet.

Fråga:
Min ugn luktar illa och det ryker ur den när man använder VARMLUFT, KOMBINATION och GRILL. Varför?

Svar:
När ugnen använts flitigt rekommenderas att man ställer in den på VARMLUFT, 250 grader i 20 minuter. Detta bränner bort de matrester och det fett som kan orsaka lukt och/eller rök.

Installation

Undersøg ovnen

Pak ovnen ud, fjern alle indpakningsmaterialer og undersøg om ovnen har fået beskadigelser så som buler, brudte dørlåse eller revner i døren. Underret med det samme forhandleren, hvis ovnen er beskadiget. Installer ikke ovnen, hvis den er beskadiget.

Jordforbindelse

AF HENSYN TIL DERES SIKKERHED SKAL DETTE APPARAT VÆRE FORSVARLIGT JORDFORBUNDET.
Hvis den anvendte stikkontakt ikke har jordforbindelse, er det Deres personlige ansvar, at den udskiftes med en stikkontakt med jord.

Advarsel ang. netspænding

Den anvendte spænding skal være den, som er specificeret for denne mikrobølgeovn. Benyttelse af en højere spænding end den specificerede er farligt og kan forårsage brand eller en anden form for skadefremkaldende uheld.

Opstilling af ovnen

1. Ovnen skal opstilles på en plan stabil flade. For at ovnen kan fungere rigtigt skal den have tilstrækkelig lufttilstrømning. Sørg for, at der er en fri afstand på mindst 10 cm bag ovnen og 5 cm over den. Aftag ikke fødderne.
   a. Bloker ikke ventilationsåbningerene hvis de er blokerede under brugen, kan ovnen bliver overophedet. Hvis den bliver det, vil en TERMO SIKRING afbryde for ovnen. Oven vil ikke kunne fungere, førend den er kølet af.
   b. Opstil ikke ovnen nær en varm fugtig flade, så som et gaskomfur eller et elektrisk komfur, en vask eller lignende.
   c. Brug ikke ovnen, når luftens fugtighed i rummet er for stor.
2. Oven bør placeres i køkkenbordhøjde.
3. Sørg for at netledningen ikke berører kabinettet.
4. Denne ovn er fremstillet udelukkende til hjemmebrug.

Indbygning

NN-TKC53

Ved indbygning af mikroovnen bør der anvendes Panasonic's originale indbygningssæt (ekstra tilbehør).

Generelt

Mad varer

1. Benyt aldrig mikrobølgeovnen til henkogning. Forkert henkogte fødemidler kan blive dårlige og være farlige at indtage.
2. Kogetiderene, som er anført i kogebogen, er omtrentlige. Følgende faktorer kan have indflydelse på kogetiden: foretrukken kogningsgrad, starttemperatur, mængde, fødemidlernes størrelse og form samt de anvendte skåle/fade. Efterhånden som De bliver vant til ovnen, vil De være istand til at tage højde for disse faktorer.
3. Det er bedre at koge maden for lidt end for meget. Hvis maden ikke er kogt nok, kan den altid stilles ind i ovnen for
   at blive kogt lidt mere. Hvis maden er kogt for meget, er der ikke noget at gøre ved det. Begynd altid med en passende mindste kogetid.
4. Små fødemængder eller fødemidler med et lille vandindhold kan brænde på, tørre ud eller gå i brand, hvis
   de koges for længe. Hvis der skulle gå ild i maden, skal De trykke på stopknappen og lade døren forblive lukket.
5. Kog ikke æg i skallen. Der kan oparbejde sig et tryk, som kan få æggene til at springe.
6. Kartofler, æbler, æggeblomme, og pølser er eksempler på fødemidler med et uporøst skind. Sådanne skal gennemstikkes med en gaffel eller pind før kogningen for at forhindre, at de sprænges.
7. Forsøg ikke at friturekoge i ovnen.
8. Benyt et stegetermometer til at kontrollere temperaturer i stege og fjerkræ. Hvis der er stegt for lidt, kan maden altid sættes tilbage i ovnen og steges nogle få minutter mere ved den anbefalede styrke. Benyt ikke et almindeligt stegetermometer inde i selve mikrobølgeovnen.
9. En opvarmet væske kan koge over, hvis den ikke er blandet med luft. Opvarm ikke en væske i mikrobølgeovnen uden først at omrøre den.
10. Metalclips må ikke anvendes i ovnen.
    Anvendes der køkkenrulle, plastic eller andet materiale der kan brænde, bør der holdes øje med ovnen. Når maden er kommet på koge punktet, og mikrobølgningen fortsætter, stiger temperaturen og papir eller plastic kan blive an tændt.
    Et typisk eksempel: Brød der pakkes ind i en køkkenrulle. 1 bolle skal have ca. 20 sekunder på 900 W, får bollen 1-2 min. opstår der ild i brød og køkkenrullen.

Glasbakke

1. Gør ikke brug af ovnen, uden glasbakken er på plads.
2. Benyt ikke nogen anden glasbakke i denne ovn.
3. Hvis glasbakken er varm, skal De lade den køle af, før De renser den eller kommer den i vand.
4. Drejeskiven kan rotere i begge retninger.
5. Placer ikke varm mad eller beholdere på en kold Glasbakke. Og modsat, må De heller ikke placere frosne fødemidler eller beholdere på en varm Glasbakke.
6. Kog ikke direkte på glasbakken.

Rullering

1. Rulleringen og ovngulvet bør renses ofte for at forhindre for megen støv, og at madpartikler ansamler sig.
2. Rulleringen skal altid anvendes ved kogning i forbindelse med glasbakken.

Advarsel

1. Dørens tætning og tætningsflader rengøres med en fugtig klud. Efterse regelmæssigt dørens tætning og tætningsflader. Hvis disse dele er beskadiget, må apparatet ikke benyttes, før det er repareret af en kvalificeret tekniker.
2. Det er farligt for alle andre end kvalificerede teknikere at udføre service på apparatet.
3. Brug kun skåle og fade der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.

Ved beskadigelse af netledningen må denne kun udskiftes med original netledning af fabrikat FURAS type 242/2.

Dette apparat overholder det gældende EF direktiv vedrørende radiostøj.

Regler for sikker brug af ovne

1. Før De bruger VARMLUFT-, KOMBINATIONS-, eller GRILL-programmet for første gang. Sæt ovnen uden madvarer til VARMLUFT i 20 minutter ved 250°C. Dette vil bortbrænde den olie, der er brugt til rustbeskyttelse.
2. Når VARMLUFT, KOMBINATION eller GRILL er i brug, vil ovnens udvendige overflade, herunder ventalitions åbninger på kabinettet og ovndøren, være varme. Vær derfor forsigtig når ovndøren åbnes og lukkes, samt når der stilles madvarer og tilbehør ind og ud i ovnen.
3. Ovnen har et varme-legeme, som er placeret i toppen af ovnen. Når VARMLUFT, KOMBINATION eller GRILL er i brug, vil overfladen derfor blive meget varm.
4. Tænd ikke for ovnen hvis ledning eller stik er beskadiget, hvis ovnen ikke fungerer som den skal, eller hvis den har været tabt eller på anden måde er blevet beskadiget.
5. Reparation af ovnen og udskiftning af el-pære, må kun foretages af en reparatør, der er uddannet af fabrikanten.
6. Ovnen må ikke anvendes udendørs.
7. Ovn, ledning og stik må ikke blive våde.
8. Ledningen må ikke berøre varme overflader.
9. Ledningen bør ikke hænge ud over kanten på en bordplade.
10. Forsøg ikke at pille ved eller foretage justeringer eller reparationer af dør, sikkerheds-dørlåse, betjeningspanel eller nogen anden del af ovnen. Ovnens yderbeklædning må ikke fjernes. Al reparation må kun foretages af kvalificerede reparatører.
11. Ovnen må ikke benyttes på MIKROBØLGER eller KOMBINATION med mindre der er madvarer i den.
12. Når ovnen bruger varmluft, grill eller kombination bliver toppen af ovnen varm. Ovnen er Type B.
13. Ovendøren og toppen af ovnen bliver varm når der bruges varmluft, grill eller kombination. Børn bør derfor holdes væk fra ovnen.

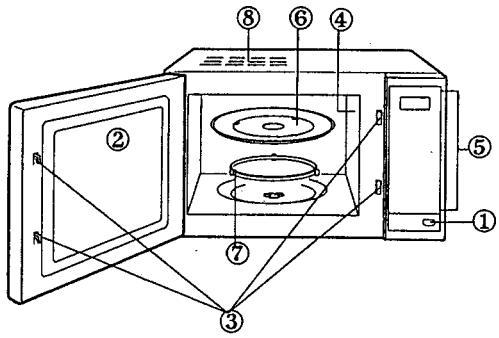
Ovnlys

Når det bliver nødvendigt at udskifte ovnlyset, så kontakt en forhandler, og bede ham foretage udskiftningen.

Afkøling

Når VARMLUFT, KOMBINATION, GRILL eller MIKROBØLGER har været i brug, vil ventilatoren i ovnen arbejde 2 - 3 min. efter brug, for at afkøle ovnen. Det er helt normalt, og maden kan tages ud af ovnen, mens ventilatoren er i gang.

Oversigtsdiagram

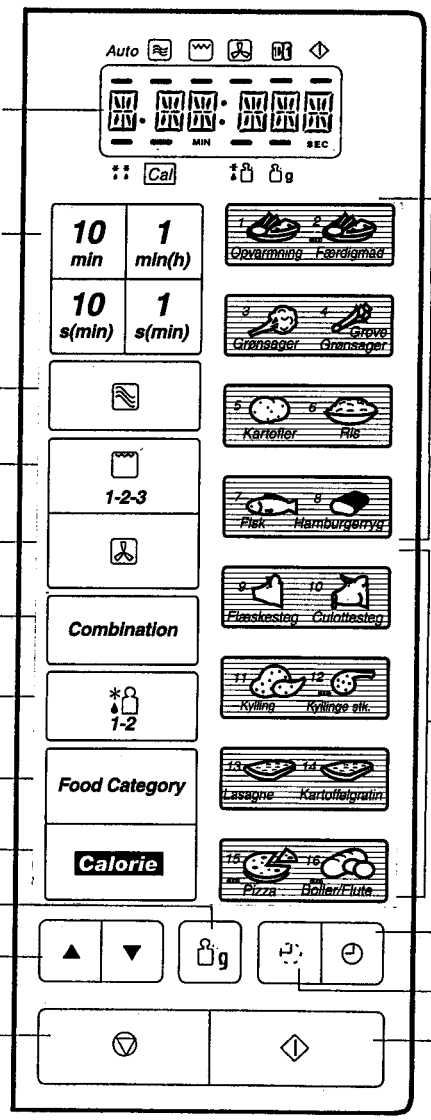


① **Døråbneknap**
Åbning af ovndøren under kogningen vil standse tilberedningsprocessen uden at annullere programmeringen. Kogningen genoptages, så snart døren er lukket, og De har trykket på START knap. Lyset i ovnen vil forblive tændt eller tændes, når ovndøren åbnes.

② **Ovnvindue**
③ **Sikkerhedslåsesystem for døren**
④ **Ventilationsåbninger**
⑤ **Kontrolpanel**
⑥ **Glasbakke**
⑦ **Rullering**
⑧ **Ventilationsåbninger**

Kontrolpanel

***Knapper med automatisk optælling**



Display

Tidsknapper*

Effektvælger*

Betjenings panel for GRILL*

Betjenings panel for VARMLUFT*

Betjenings panel for KOMBINATION

Knap for optøning med automatisk vægtkontrol*

Fødevare nummer knap*

Kalorie knap

Vægt knap*

Justering (op/ned) af vægten*

Vægtprogrammer (MIKROBØLGER)*

Vægtprogrammer (KOMBINATION)*

Urknap

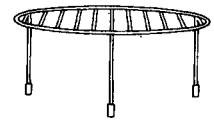
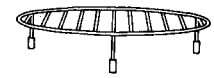
Knap for Forsinket start/Hviletid

STOP/ANNULLERINGS knap:
Før kogning:
Et tryk annullerer programmeringen.
Under kogning:
Et tryk afbryder tilberedningsprocessen midlertidigt. Endnu et tryk annullerer alle instruktioner, og klokken vises på displayet.

START knap:
Et tryk starter ovnen. Hvis De åbner ovndøren eller trykker én gang på STOP/ANNULLERINGS knap under kogningen, skal De trykke på START knap for at starte ovnen igen.

Bip-lyd:
Når De trykker korrekt på et felt, vil De høre en bip-lyd. Hvis De trykker på et felt og ikke hører en bip-lyd, har ovnen ikke accepteret eller kan ikke acceptere kommandoen. Ovnen vil udsende to »bip« mellem hvert programtrin. Efter afslutningen af et komplet program vil ovnen udsende 5 »bip«.

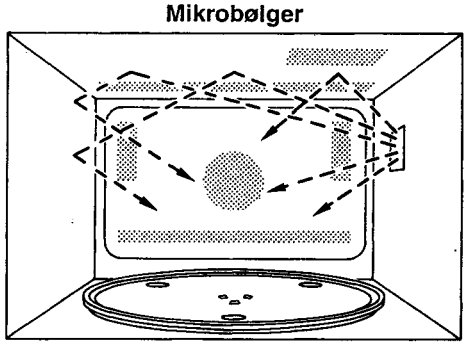
Tilbehør og Anvendelse

	Glasbakke	Metalbakke	Høj metal rist	Lav metal rist
				
Mikrobølger	Ja	Nej	Nej	Nej
Grill	Ja	Ja	Ja	Nej
Varmluft	Ja	Ja	Ja	Ja
Kombination	Ja	Ja	Ja	Ja

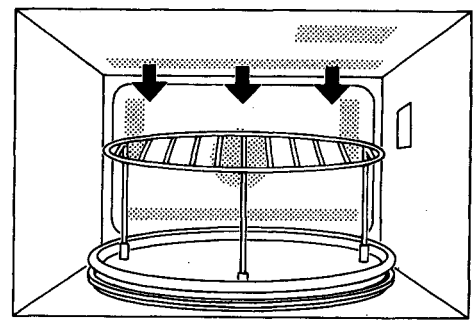
Tilberedningsmåder

Brugen af ovnens tilbehør er afhængig af om der bruges mikrobølger, varmluft, grill, eller en kombination af de forskellige muligheder.

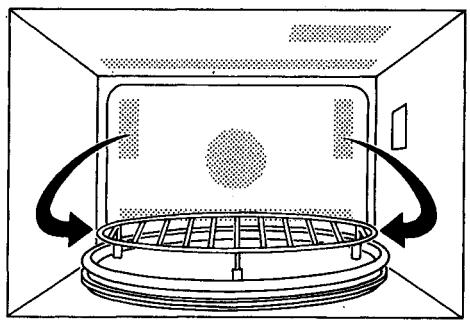
Mikrobølger



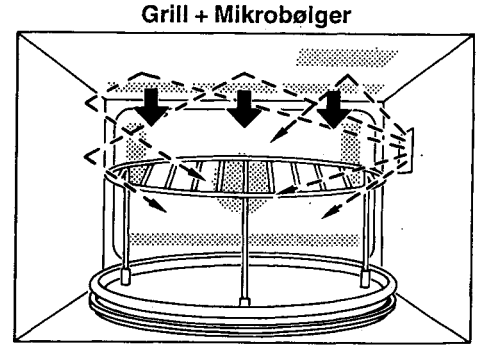
Grill



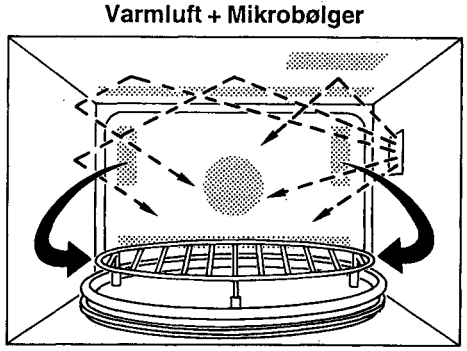
Varmluft



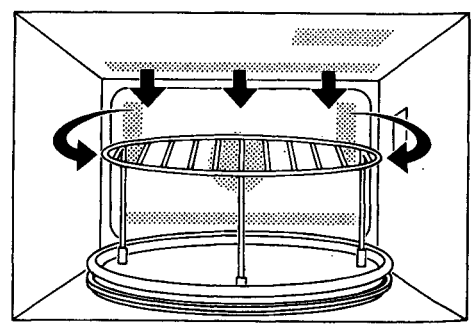
Grill + Mikrobølger



Varmluft + Mikrobølger



Varmluft + Grill



Mikrobølger

Varmekilde

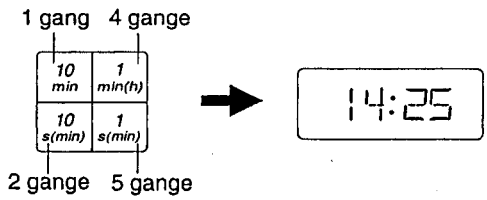
Kontrolknapper Betjeningsfremgangsmåde

Indstiling af uret:

Når ovnen tilsluttes lysnettet, viser displayet "88:88".

Trin 1. Tryk på urknappen.
▶Displayet vil begynde at blinke.

Trin 2. Stil uret ved at trykke på de respektive knapper. (24 timer)
▶Tidspunktet bliver vist på displayet, og står blinker.
Eksempel: Stil uret til klokken 14:25

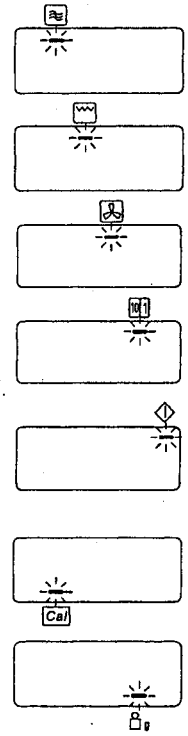


Trin 3. Tryk på urknappen.
▶Displayet holder op med at blinke, uret er stillet efter klokkeslettet, og klokken bliver vist på displayet.

BEMÆRKNINGER ANG. INDSTILLING AF URET:
1. Indstil klokkeslettet på ny ved at gentage trin 1-3.
2. Det rigtige klokkeslet vil blive vist, så længe ovnen er tilsluttet lysnettet, og strømmen ikke bliver afbrudt.
3. Tryk på STOP/ANNULLERINGS knappen for at fjerne "88:88"

Trinvis display:

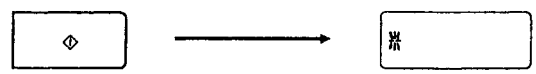
Det næste trin er vist på displayet. Når følgende symboler blinker, skal du gøre således:



- Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt.
- Indstil på den ønskede grill-effekt.
- Indstil på den ønskede ovntemperatur.
- Indtast tiden.
- Tryk på startknappen.
- Tryk på kalorieknappen.
- Indtast vægt.

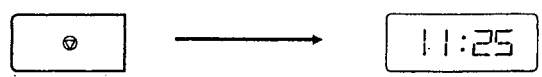
Børnesikring:

Oven kan børnesikres så den ikke kan startes, men lågen kan stadig åbnes.



Tryk tre gange på startknappen.
▶ Klokkeslettet vil forsvinde, men tiden vil bibeholdes i hukommelsen.

Annullering af børnesikring:



Tryk på stop/annulleringsknappen 3 gange.
▶ Klokkeslette vil komme frem i displayet.

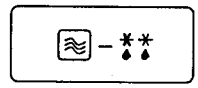
Dansk

Tidskogning/Optøning

Denne funktion giver Dem mulighed for at programmere kogetiden.

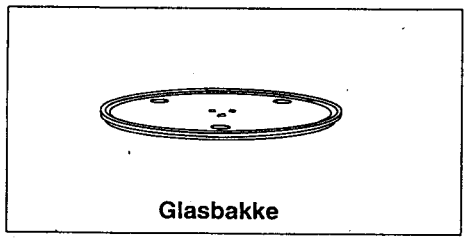
POWER styrkeknap (Mikrobølger):

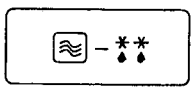
Tæller automatisk ned fra HØJ til VARM
Tabellen giver den omtrentilige effekt for hvert niveau.

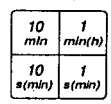


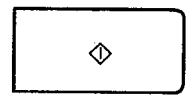
900 W		HØJ	1 gang
270 W	* *	OPTØNING	2 gange
600 W		MEDIUM	3 gange
440 W		LAV	4 gange
250 W		SIMRE	5 gange
100 W		VARM	6 gange

Brug af tilbehørsdel:









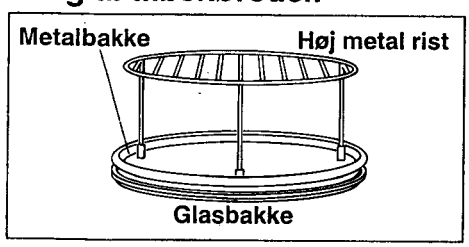
- **Vælg kogestyrke ved at trykke på Effektvælger.**
- **Indstil kogetiden ved at trykke på tidsknapperne (op til 99 minutter og 99 sekunder).**
- **Tryk på Start knappen.**

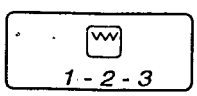
BEMÆRK:
Ved 2 eller 3 effekttrins kogning gentages 1 til 2 før der trykkes på start.

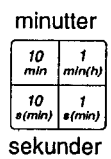
Grillning

Grill-tasten giver mulighed for 3 grill-indstillinger.
GRILL 1 (høj) vælges ved et enkelt tryk på grill-tasten.
GRILL 2 (medium) vælges ved 2 tryk på grill-tasten.
GRILL 3 (lav) vælges ved 3 tryk på grill-tasten.

Brug af tilbehørsdel:





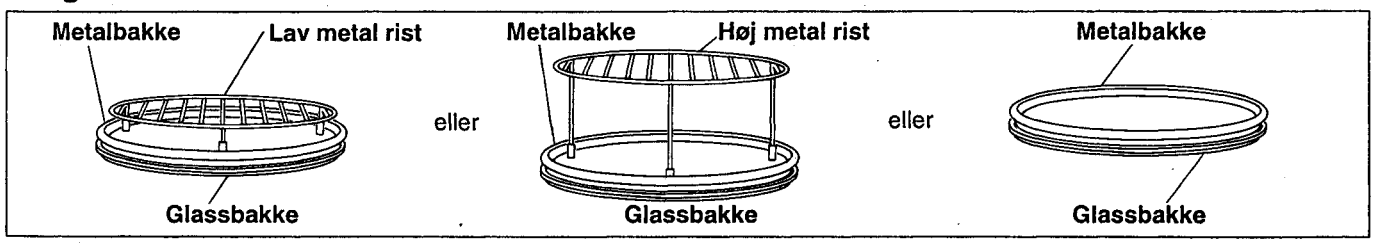


- **Indstil på den ønskede grill-effekt ved at trykke 1, 2 eller 3 gange på grill-knappen.**
- **Indstil tilberedningstiden (op til 99 minutter og 99 sekunder).**
- **Tryk på Start knappen.**

Tilberedning med Varmluft

Tæller automatisk op i spring fra 150°C til 250°C og dernæst fra 40°C til 250°C.

Brug af tilbehørsdel:



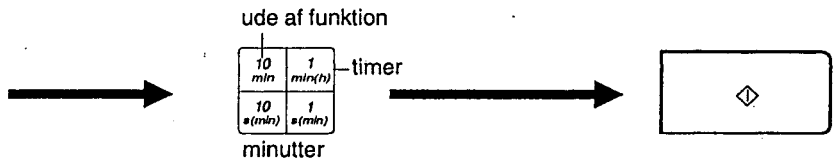
Med forvarmning:

•Indstil på den ønskede ovntemperatur.

•Tryk på Start knappen.

BEMÆRK:
Efter forvarmning vil der lyde 3 bip, og et blinkende "P" vil vise sig på displayet. Hvis ovndøren ikke åbnes efter forvarmning, vil ovnen bibeholde den valgte temperatur i 30 minutter. Når de 30 minutter er gået, vil ovnen automatisk slukke, og klokkeslettet vil igen blive vist på displayet.

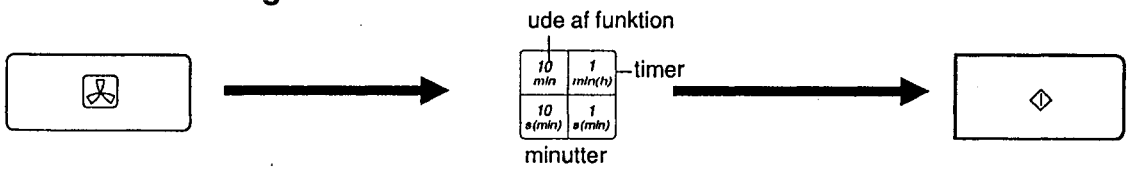
Efter forvarmning, anbring madvarerne i oven



• Indstilles tilberedningstiden (op til 9 timer og 99 minutter).

•Tryk på Start knappen.

Uden forvarmning:



•Indstil på den ønskede ovntemperatur.

•Indstil tilberedningstiden (op til 9 timer og 99 minutter).

•Tryk på Start knappen.

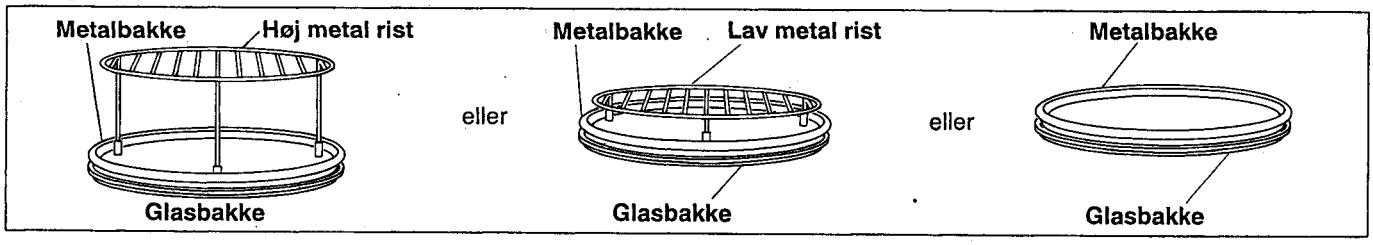
NB:
1. Når den programmerede tilberedningstid er kortere end en time, sker nedtællingen i sekunder.
2. Når den programmerede tilberedningstid er længere end en time, sker nedtællingen i minutter, indtil der er 59 minutter tilbage.

Kombination

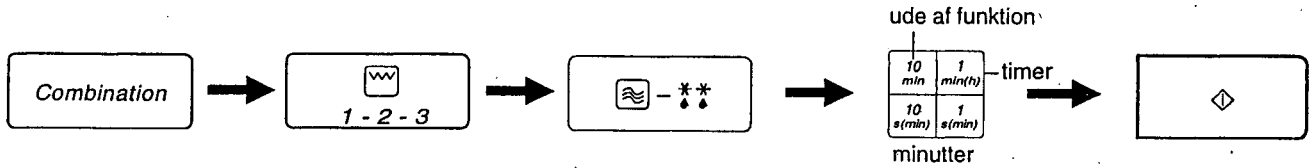
Der er 3 Kombinations muligheder -

1) Grill (1, 2 eller 3) + Mikrobølger (440W, 250W eller 100W)
2) Varmluft (100°C - 250°C) + Mikrobølger (440W, 250W eller 100W)
3) Varmluft (100°C - 250°C) + Grill (1, 2 eller 3)

Brug af tilbehørsdel:



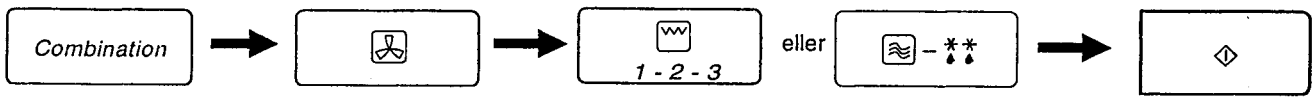
GRILL + MIKROBØLGER



- **Tryk på Kombination knappen.**
- **Indstil på den ønskede grill-effekt (1, 2 eller 3).**
- **Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt (op til 440W, 250W eller 100W).**
- **Indstil tilberedningstiden.**
- **Tryk på Start knappen.**

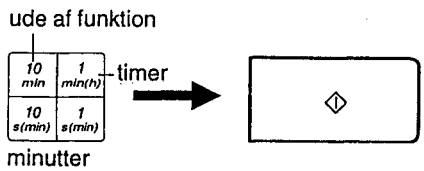
NB: Når der bruges grill + mikrobølger må ovnen ikke forvarmes.

VARMLUFT + MIKROBØLGER eller VARMLUFT + GRILL



- **Tryk på Kombination knappen.**
- **Indstil på den ønskede ovntemperatur (100 - 250°C).**
- **Vælg den ønskede grill-effekt (1, 2 eller 3) eller mikrobølgeeffekt (440W, 250W eller 100W).**
- **Tryk på Start knappen.**

Efter forvarmning, anbring madvarerne i oven



- **Indstilles tilberedningstiden.**
- **Tryk på Start knappen.**

BEMÆRK:
Efter forvarmning vil der lyde 3 bip, og et blinkende "P" vil vise sig på displayet. Hvis ovndøren ikke åbnes efter forvarmning, vil ovnen bibeholde den valgte temperatur i 30 minutter. Når de 30 minutter er gået, vil ovnen automatisk slukke, og klokkeslettet vil igen blive vist på displayet.
Efter forvarmning vil der lyde 3 bip, og et blinkende "P" vil vise sig på displayet. Hvis ovndøren ikke åbnes efter forvarmning, vil ovnen bibeholde den valgte temperatur i 30 minutter. Når de 30 minutter er gået, vil ovnen automatisk slukke, og klokkeslettet vil igen blive vist på displayet.

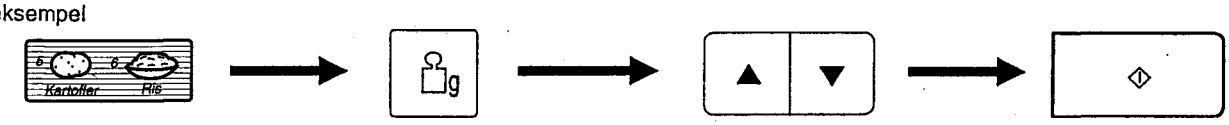
NB:

1. Under forvarmning bliver der ikke brugt mikrobølger.
2. Når den programmerede tilberedningstid er kortere end en time, sker nedtællingen i sekunder.
3. Når den programmerede tilberedningstid er længere end en time, sker nedtællingen i minutter, indtil der er 59 minutter tilbage. Derefter sker nedtællingen i sekunder.
4. Mere information finder De i indledningen til Panasonic kogebogen.

Stegning/Kogning og Opvarmning med vægtprogrammer

Denne funktion giver mulighed for at stege og koge efter vægt.

eksempel



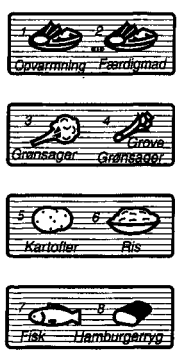
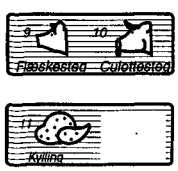
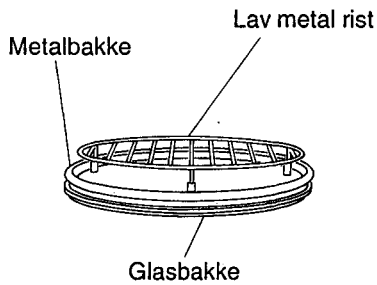
- **Tryk på ønskede knap for tilberedning med vægtprogrammer.**
- **Tryk på tasten indtil displayet viser den ønskede vægt.**
- **Vægten kan justeres op eller ned ved hjælp af piletasterne.**
- **Tryk på Start knappen.**

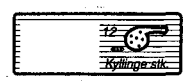
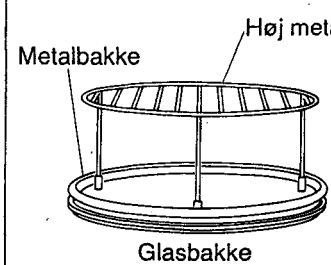
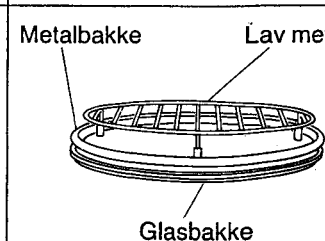
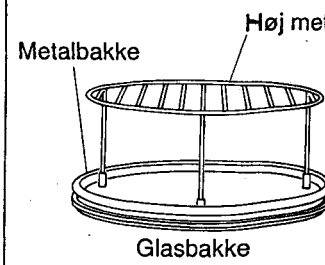
BEMÆRKNINGER ANGÅENDE KOGNING MED AUTOMATISK VÆGTKONTROL:

1. På næste side finder De de anbefalede madvarer og deres maksimale vægt.
2. Madvarernes facon og størrelse er afgørende for den maksimale vægt, der kan tilberedes i ovnen.

Program	min. / max. vægt
1. Opvarmning af færdig mad fra køleskab	200 g - 1000 g
2. Opvarmning af frossen mad	200 g - 1000 g
3. Kogning af grønsager	200 g - 1500 g
4. Kogning af grove grønsager	200 g - 1500 g
5. Kogning af kartofler	200 g - 1500 g
6. Kogning af løse ris	50 g - 500 g
7. Kogning af fisk	200 g - 1200 g
8. Kogning af hamburgerryg	500 g - 1500 g
9. Stegning af flæskesteg	800 g - 2000 g
10. Stegning af culottesteg	800 g - 1800 g
11. Stegning af hel kylling	800 g - 1800 g
12. Stegning af frossen kylling stykker	300 g - 1500 g
13. Tilberedning af lasagne	500 g - 2000 g
14. Tilberedning af kartoffelgratin og bagte kartofler	400 g - 1500 g
15. Opvarmning af frossen pizza	200 g - 1000 g
16. Opvarmning af frosne boller og flute	30 g - 500 g

Tilbehør og Anvendelse:

Tast	Tilbehør
	Glasbakke
	

Tast	Tilbehør
	
	
	

Optøning med vægtprogrammer

Denne funktion giver Dem mulighed for at optø kød, fjerkræ og fisk samt brød efter vægt.

- **Tryk på knappen for optøning med vægtprogrammer og vælg.**
- **Tryk på tasten indtil displayet viser den ønskede vægt.**
- **Vægten kan justeres op eller ned ved hjælp af piletasterne.**
- **Tryk på Start knappen.**

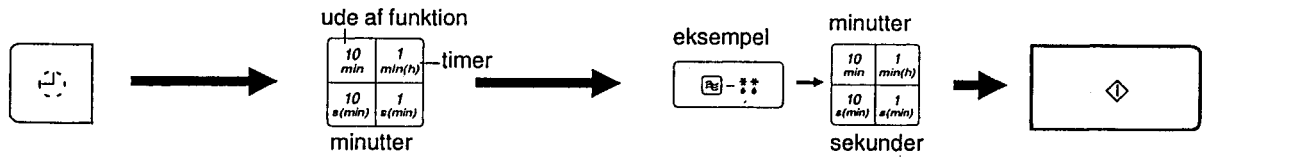
BEMÆRKNINGER ANGAENDE OPTØNING MED VÆGTPROGRAMMER:

1. Højrehånds finder De de anbefalede madvarer og deres maksimale vægt.
2. Madvarernes facon og størrelse er afgørende for den maksimale vægt, der kan tilberedes i ovnen.

Gruppe	Min. / Max. Vægt
1. Kød / Fisk	200 - 2500 g
2. Brød / Kager	100 - 1200 g

Forsinket start

Denne funktion giver Dem mulighed for at programmere et senere start-tidspunkt.



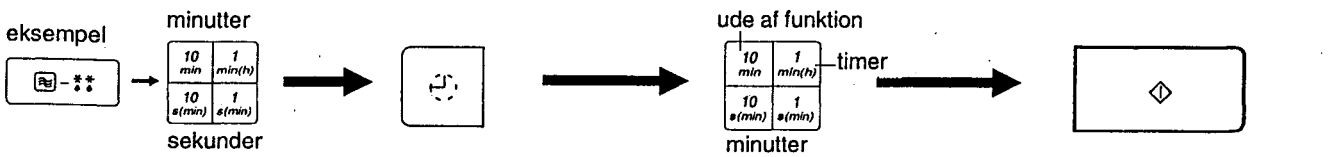
- **Rør tidsforsinkning/ hviletids knappen.**
- **Indstil tiden, som kogningen skal forsinkes med (op til 9 timer og 99 minutter).**
- **Indtast kogningen i overensstemmelse med instruktionerne i denne betjeningsvejledning.**
- **Tryk på Start knappen.**

ANGÅENDE FORSINKET START:

Tre etapers kogning, inklusive Forsinket start, kan programmeres.

Hviletid

Denne funktion giver Dem mulighed for at programmere hviletid efter at madvarerne er tilberedt. Desuden kan De programmere ovnen som et minut-ur og/eller vælge forsinket start.



- **Indtast det ønskede tilberedningsprogram i overensstemmelse med de i denne betjenings-vejledning allerede givne instruktioner.**
- **Tryk på forsinket start/ hviletids knappen.**
- **Indstil den ønskede tid (op til 9 timer of 99 minutter).**
- **Tryk på Start knappen.**

HVILETID:

1. Kun ét eller to trin kan programmeres efter hviletid.
2. Hvis ovndøren åbnes under hviletiden, vil nedtællingen af tiden fortsætte på displayet.

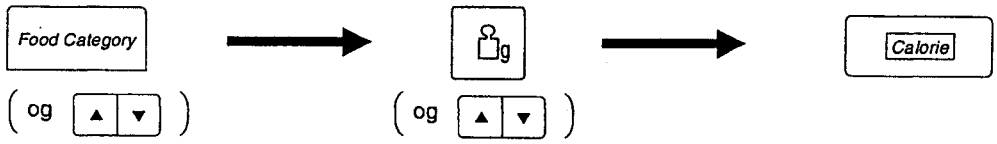
Sådan bruges kalorietælleren

Ønsker De at holde øje med hvor mange kalorier der spises dagligt, bruges kalorietælleren til at opsummere dagens indtagelse af mad idet der er en kalorietabel i mikroovnens hukommelse, der kan opsummere dagens indtagelse.

Udregning af madens kalorieindhold:

Programmet kan bruges på 2 forskellige måder. Enten ved at bruge den enkelte fødevares nummer og indtaste vægten, eller ved at indtaste kalorieindhold i hukommelsen.

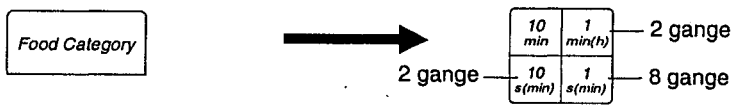
1.Kalorieberegning ved hjælp af fødevarenummer fra side 44:



- **Vælg fødevarenummer fra tabellen side 44. Tryk på Fødevare nummer knappen og indtast fødevarenummer ved hjælp af piletasterne.**
- **Indtast fødevarens vægt, brug eventuelt piletasterne til at justerer vægten med. Vægten tæller 10 g.**
- **Tryk på kalorie, og fødevarens kalorieindhold kommer frem i displayet.**

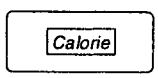
2.Indtastning af kalorieindhold:

Er fødevaren ikke i tabellen på side 44, kan De indtaste kalorieindholdet og ovnen udregner så kaloriendholdet.



- **Tryk på Fødevare nummer Knappen.**
- **Indtast kalorieindholdet på tidsknapperne, f. eks. 228.**

Opsummering af dagens kalorieindhold:



- **Tryk på kalorie og kalorieindholdet lægges til de øvrige kalorie indtagelser.**

Kontrol af dagens kalorieindtagelse:

Tryk på kalorie efter indtastning af den indtagne mad. Fødevarens kalorieindhold vil blive opbevaret indtil den ændres eller slettes. Jo mere mad der indtages jo højere bliver kalorie indholdet. Der kan højest opbevares 999999 kalorier.

Sletning af den samlede kalorieindtagelse:

- **Tryk på kalorie 2 gange. Kaloriesummen blinker.**
- **Tryk på stop/annullerings knappen og kaloriesummen bliver slettet.**

Fødevarenummer til kalorieberegning:

Kilde: Kosttabeller Ankerhus, 7. rev. udgave, 1993
Bente Jegstrup og Sigrid Willadsen

MÆLKEPRODUKTER:

Fødevare	Nummer
Sødmælk	64
Letmælk	47
Kærnemælk	35
Skummetmælk	37
Cacaomælk	76
Cacaoskummetmælk	70
Citrona	56
Kefir-tykmælk-A38	65
Ymer	74
Ylette	58
Yoghurt (naturel)	66
Yoghurt (solbær)	86
Syrnetfløde, 9%	101
Creme fraiche, 18%	109
Creme fraiche, 35%	127
Fløde, 13 - 14 %	105
Fløde, 9 - 10 %	101
Piskefløde, 39 %	128
Flødeis	111
Kvarg, 20 % fedt	100
Kvarg, 5 % fedt	73
Hytteost, 20 %	100
Ost, 60 % fedt	132
Ost, 45 % fedt	125
Ost, 40 % fedt	121
Ost, 30 % fedt	116
Ost, 20 % fedt	111
Ost, 10 % fedt	110
Camembert, 60 %	126
Brie, 50 %	119
Danablue, 60 %	128
Flødeost, 70 %	132
Flødeost, 60 %	117
Mycella, 50 %	121
Rygeost, 45 %	103
Rygeost, 5 %	72

KØD, FISK, ÆG:

Fødevare	Nummer
Kød	
Kalvekød, magert	101
Kalvekød, middelfedt	104
Kalvekød, fedt	108
Lammekød, magert	107
Lammekød, middelfedt	110
Oksekød, magert	102
Oksekød, middelfedt	114
Oksekød, fedt	119
Svinekød, afpudset (mørbrad)	104
Svinekød, magert (filet)	107
Svinekød, middelfedt	116
Svinekød, fedt	124
Flæsk, magert, usaltet	131
Flæsk, middelfedt (bacon) usaltet	131
Flæsk, fedt (bacon) letsaltet	153
Skinke, røget, saltet	110
Hamburgerryg, kogt	106
Cervelatpølse	125
Kødpølse	124
Medisterpølse	111
Pølser, bayerske	116
Rullepølse	130
Spegepølse	145
Sylte	116
Vildt	102
And, istandgjort	123
Due, istandgjort	104
Fasan, istandgjort	106
Gås, istandgjort	127
Høne, istandgjort	117
Høne, kød uden skind	105
Kalkun, istandgjort	103
Kylling, istandgjort	108
Kylling, kød uden skind	102
Hjerte, svin	102
Lever, kalv	103
Lever, svin	103
Leverpostej	122
Tunge (okse/kalv)	111
Fisk	
Helleflynder, udskåret	103
Hornfisk	101
Fisk, mager (rødspætte, skrubbe)	100
Fiskefars (boller)	70
Laks, udskåret	110
Laks, røget, udskåret, letsaltet/saltet	103
Makrel (maj-juni)	96
Makrel (juli-september)	111
Makrel, i tomat (dåse)	107
Sild (juni)	112
Sild, marineret	115
Sild, røget, letsaltet	112
Torsk	84
Tunfisk i olie (dåse)	105
Tunfisk i tomat (dåse)	100
Tunfisk i vand (dåse)	102
Ål	120
Ål, røget, letsaltet	123
Musling (dåse)	102
Rejer	102
Torskerogn, frisk	102
Kaviar, uægte	101
Æg	
Æg, hele	106
Æg, blomme	124
Æg, hvide	47

FEDTSTOFFER:

Fødevare	Nummer
Margarine	165
Minarine	127
Smør	163
Smør 40	130
Olie, vindruekerne	181
Spæk, usaltet	157
Mayonnaise, almindelig	166
Mayonnaise, mager	130

FEDE FRUGTER OG FRØ:

Fødevare	Nummer
Hasselnød	155
Kokusmel, nød	151
Mandler	144
Oliven i lage, sort	100
Valnød	157
Solsikkekerner	151

KORNGRUPPEN:

Fødevare	Nummer
Mel og gryn	
Boghvedemel, lys	123
Boghvedemel, mørk	126
Bulgur	128
Hvedekim	121
Hvedeklid	110
Hvedekerner, hele, knækkede	125
Hvedemel	122
Hvedemel, 100 % (grahamsmel)	120
Rugkerner, hele, knækkede	126
Rugmel	119
Havregryn	127
Hirse, flager	127
Majsgryn/mel	121
Cornflakes	124
Ris, parboiled	124
Ris, upolerede (natur)	123
Kartoffelmel/maizenamel	125
Makaroni, spaghetti, nudler	129
Makaroni, spaghetti fuldkorn	125
Brød og kager	
Franskbrød	115
Grahamsbrød (fuldkorn)	114
Rugbrød, mørkt (fuldkorn)	113
Rugbrød, lyst	114
Sigtebrød	114
Kiks (Marie)	132
Knækbrød (Grahams)	125
Rundstykker	120
Sandkage	131
Småkage	140
Tvebak/rasp/kryddere	127
Wienerbrød	136

Fødevare	Nummer
Bælgfrugter	
Bønner, hvide, brune	118
Gule ærter, afskallede	119
Jordnødder, olieristet, salt	153
Kikærter	128
Linser, røde, grønne, brune	125
Sojabønner, tørre	131
Sojamel, fuldfed	134

GRØNSAGSGRUPPEN:

Fødevare	Nummer
Broccoli	25
Dild	26
Grønkål	35
Karse/kørvel	15
Persille	23
Purløg	39
Spinat (frysevarer)	17
Andre grønsager	
Agurk	10
Asparges	14
Aubergine	15
Avocado	114
Bladselleri	30
Blomkål	20
Bønner (snitte/voks)	30
Bønnespirer, soja - og mungbønner	38
Champignons	25
Hovedkål (hvid/rød/savoy)	21
Hovedsalat	16
Julesalat (endivie)	10
Kinakål	18
Lucernespirer	38
Majs (kolbe)	102
Peber, grøn	13
Peber, rød	21
Porre	14
Rosenkål	31
Squash, courgette, zucchini	24
Tomat	14
Tomatjuice	22
Tomatketchup	101
Tomatpuré	32
Ærter, grønne	60
Rodurter	
Gulerod	29
Jordskokker	35
Kartofler	80
Kålrabi	36
Løg, uspecificerede	31
Pastinak	56
Peberrod	77
Persillerod	24
Radise (ræddike)	10
Radise, Kina	20
Rødbede	45
Rødbede, syltet (+ lage)	47
Selleriknold	26

FRUGTER:

Fødevare	Nummer
Abrikoser, friske	39
Abrikoser, tørret	109
Ananas, rå	50
Ananas, henkogt/sukker	86
Appelsin	38
Appelsinjuice, usødet	48
Banan	85
Blommer	54
Citron	21
Dadler, tørret	121
Fersken	46
Fersken, henkogt/sukker	79
Figen, tørret	119
Frugtjuice, uspecificeret, usødet	50
Grapefrugt	42
Hindbær	21
Hyben, friske	101
Hyldebær	51
Jordbær	25
Kirsebær	51
Kiwi	69
Melon	26
Pærer	44
Pærer, henkogt/sukker	84
Rabarber	11
Ribs	17
Rosiner	119
Solbær	47
Stikkelsbær	17
Svesker	114
Vindruer	59
Æbler	38

SUKKERGRUPPEN:

Fødevare	Nummer
Chokolade, koge	144
Honning	121
Kakao	121
Marmelade, uspec, 36 % sukker	105
Saft, sødet, uspec. 500 g sukker/l	104
Syltetøj, uspec. (gele)	111
Sirup	122
Sukker	131

DIVERSE:

Fødevare	Nummer
Pulversuppe	124

DRIKKE:

Fødevare	Alkohol, g	Nummer
Sodavand, alm.		40
Spirituosa (cognac, snaps, whisky o. lign.)	35,0	116
Vin, bord	9,5	71
Vin, hed	16,5	103
Æblemost	0,0	50
Øl, hvidt	1,5	41
Øl, malt	1,5	101
Øl, klasse A	4,1	41
Øl, klasse B	6,4	62
Eddike		12

Vedligeholdelse af Deres mikrobølge kombinationsovn

1. Afbryd for strømmen til ovnen, før De rengør den.
2. Hold indersiden af ovnen og dørens tætningsflader rene. Når der sprøjtes mad eller spildes væsker, som sætter sig på ovnens vægge og dørens tætningsflader, skal det tørres af med en fugtig klud. De kan benytte et mildt opvaskemiddel, hvis der er blevet meget snavset. Det kan ikke anbefales at anvende kraftige opvaskemidler eller skurepulver.
3. Efter tilberedning med enten grill eller Kombination. bør ovnen rengøres med en fugtigt klud skyllet op i et mildt opvaskemiddel. Der må ikke bruges ovnrense-middel på ovnloftet.
4. Ovnens udvendige flader bør renses med en klud fugtet i sæbevand og derefter tørres med en blød klud. For at forhindre beskadigelse af de fungerende dele inde i ovnen, bør vand ikke få lov at slippe ind gennem ventilationsåbningerne.
5. Hvis der sætter sig damp på indersiden eller rundt om ydersiden af døren, skal det tørres bort med en blød klud. Dette kan forekomme, når mikrobølgeovnen anvendes under meget fugtige forhold, og det betyder på ingen måde, at der er noget i vejen med apparatet.
6. Ved udskiftning af netspændingsledningen, skal denne udskiftes sammen med ledningsforankringen og dennes monteringsplade.
7. Det er vigtigt at drejetallerkerne holdes rene. De kan enten vaskes i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Brug eventuelt en skuresvamp.
8. Når De benytter GRILL eller tilbereder på KOMBINATION/ VARMLUFT, kan der fra nogen madvarer sprøjte fedt på ovnvæggene.
   Hvis ovnen ikke rengøres af og til, så disse fedtstænk fjernes, vil de danne en belægning, som bevirker, at ovnen ryger under brug.
9. Metaldrejetallerkenholderen skal regelmæssigt rengøres. Vaskes af i varm vand med opvaskemiddel. Når drejetallerken holderen er taget af, må der ikke komme snavs eller vand i åbningen i midten i bunden af ovnrummet.

Spørgsmål og svar

Sp.: **Jeg har af vanvare brugt min mikrobølgeovn, uden der var mad i den. Er ovnen beskadiget?**

Sv.: Det kan ikke anbefales at benytte mikrobølgeovnen, uden der er mad i den. Der sker imidlertid ikke noget ved at bruge den tom i kort meget tid.

Sp.: **Hvorfor tænder ovnen ikke?**

Sv.: Når ovnen ikke tændes, skal De undersøge følgende:

1. Er ovnen tilsluttet lysnettet rigtigt? Tag stikket ud af stikkontakten, vent ti minutter og sæt det i igen.
2. Kontroller hovedafbryderen eller sikringen. Slut strømmen med hovedafbryderen eller udskift sikringen, hvis den er gået.
3. Hvis hovedafbryderen og sikringen er i orden, kan De prøve at tilslutte den samme stikkontakt et andet apparat.
   Hvis dette fungerer, er der formodentlig noget i vejen med ovnen.
   Hvis det andet apparat ikke fungerer, er der formodentlig noget i vejen med kontakten.

Hvis det ser ud til, at der er noget i vejen med ovnen, skal De henvende Dem til et autoriseret servicested.

Sp.: **Når jeg tænder for ovnen, kommer der en støj fra glasbakken.**

Sv.: Denne støj fremkommer, når rulleringen og ovngulvet er snavset. Hyppig rengøring af disse dele skulle fjerne eller formindske støjen.

Sp.: **Min mikrobølgeovn skaber interferens med mit fjernsyn. Er det normalt?**

Sv.: Der kan forekomme noget radio- og fjernsynsinterferens, når De bruger mikrobølgeovnen. Denne interferens svarer til den interferens, som skabes af små apparater så som mixere, støvsugere, hårtørrere osv. Det betyder ikke, at der er noget i vejen med Deres ovn.

Sp.: **Ovnen vil ikke acceptere mit program. Hvorfor?**

Sv.: Ovnen er indrettet således, at den ikke accepterer forkert indprogrammering. Ovnen vil f.eks. ikke modtage en fjerde fase.

Sp.: **Hvorfor bliver ovnlyset svagt?**

Sv.: Når der koges med en anden styrke end HØJ, må ovnen pulsere for at få de lavere styrkeniveauer. Ovnlyset bliver svagere, og der kan høres nogle klikkelyde, når ovnen pulserer.

Sp.: **Der kommer somme tider varm luft ud af ventilationsåbningerne. Hvorfor?**

Sv.: Den varme, som afgives af maden, som er ved at blive kogt, opvarmer luften i ovnrummet. Denne varme luft bliver ført ud af ovnen ved hjælp af luftstrømningerne i ovnen.
Der er ingen mikrobølger i luften. Ovnens ventilationsåbninger må aldrig tildækkes under kogning.

Sp.: **Nå jeg bruger kombinations-programmer, brummer og klikker ovnen. Hvad skyldes det?**

Sv.: Lydene opstår, når ovnen automatisk skifter mellem mikrobølger og varmluft. Det er helt normalt.

Sp.: **Kan jeg kontrollere ovnens programmerede temperatur under tilberedning eller forvarmning på VARMLUFT programmet?**

Sv.: Ja. Tryk på VARMLUFT feltet. Så vises den programmerede temperatur på displayet, indtil De slipper feltet igen.

Sp.: **Kan jeg bruge et normalt termometer i ovnen?**

Sv.: Kun når De bruger varmluft-, over-undervarme- eller grill-programmet. Metallet i nogle termometre kan skabe gnister i ovnen. De bør ikke bruge et termometer under mikrobølge- og kombinations-programmer.

Sp.: **Hvordan kontrollerer jeg, at maden er færdig?**

Sv.: Slå op i Deres kogebøger for at se, hvornår de forskellige retter er færdige. Nogle generelle råd er følgende:

- En kage skal slippe formen.
- En tandsikker eller en kødnål skal være ren, når den tages ud fra midten af en kage.
- Småkager, tærter og boller skal være gyldent brune.
- Kød skal være så mørt, at det slipper en gaffel.
- Saften fra fjerkræ skal være klart gul, og lårene skal kunne bevæges frit.

Sp.: **Min ovn lugter og ryger, når jeg bruger VARMLUFT-, KOMBINATIONS- eller GRILL-programmet. Hvorfor gør den det?**

Sv.: Efter adskillige ganges brug anbefales det at sætte ovnen uden madvarer til VARMLUFT i 20 minutter ved 250°C. Dette vil bortbrænde madrester og fedt, som ellers lugter og/eller ryger.

Asennus

Tutki uunisi

Avaa uunin pakkaus ja irrota kaikki pakkausmateriaali. Tutki, ettei uunissa ole vaurioita, kuten painaumia, vääntyneitä saranoita tai säröjä ovessa.
Mikäli laite on vaurioitunut, ota välittömästi yhteys jälleenmyyjääsi, ÄLÄKÄ ota sitä käyttöön.

Varoitus käyttöjännitteestä

Käyttöjännitteen on oltava sama kuin mikroaaltouuniin merkitty. Suuremman käyttöjännitteen kytkeminen on vaarallista, ja voi aiheuttaa tulipalon tai muita vahinkoja.

Uunin paikka

1. Uunin tulee olla tasaisella, tukevalla pinnalla. Jotta se toimisi kunnolla, sillä pitää olla riittävä ilmankierto. Jätä vapaaksi 10 cm uunin taakse ja 5 cm sen päälle.Älä irrota jalkoja.
   a. Älä tuki kuoren tuuletusaukkoja. Jos ne ovat tukossa käytön aikana, uuni saattaa ylikuumentua. Jos tämä tapahtuu, varolaite katkaisee virran. Tällöin uuni pysyy poissa päältä kunnes se on jäähtynyt.
   b. Älä asenna uunia kuuman tai kostean pinnan kuten lieden tai pesualtaan viereen.
   c. Älä käytä uunia, kun ilman kosteus on liian suuri.
2. Laite tulee asentaa vähintään 85 cm lattiapinnan yläpuolelle.
3. Verkkojohto ei saa koskettaa kotelon pintaa.
4. Tämä uuni on valmistettu vain kotikäyttöä varten.

Asennus kaapistoon

Asennettaessa uuni sitä varten varattuun tilaan, on parasta käyttää Panasonicin asennussarjaa NN-TKC53. Katso yksityiskohdat asennussarjan ohjeista.

Maadoitusohjeet

TÄRKEÄÄ: HENKILÖKOHTAISEN TURVALLISUUDEN VUOKSI TÄMÄN LAITTEEN ON OLTAVA TÄYDELLISESTI MAADOITETTU.
Jos pistorasiasi ei ole maadoitettu, vastuu sen vaihtamisesta maadoitettuun on Sinulla itselläsi eikä myyjällä tai maahantuojalla. Myös jatkojohtojen täytyy olla maadoitettuja.

Suomenkielinen paneelitarra

Suomenkielinen tarra tulee pakkauksen mukana. Poista tarran suojapaperi ja aseta tarra paneeliin oikealle kohdalle. Ilmakuplien välttämiseksi aseta tarra ylhäältä alaspäin.

YLEISOHJEITA

Ruoka

1. Älä käytä mikroaaltouunia säilykkeiden valmistukseen. Uunia ei ole tarkoitettu purkkisäilykkeiden valmistukseen. Huonosti purkitettu ruoka voi pilaantua ja aiheuttaa sairastumisen.
2. Keittokirjassa olevat valmistusajat ovat likimääräisiä. Niihin vaikuttavia tekijöitä ovat: haluttu valmiusaste, alkulämpötila, koko ja muoto. Kun olet käyttänyt uunia ja tottunut siihen, opit arvioimaan nämä tekijät.
3. On aina parempi pitää ruoka uunissa liian vähän aikaa kuin liian pitkään. Ruoan voi aina panna takaisin, mutta jos se on liian kypsää, mitään ei ole tehtävissä. (Aloita aina minimiajalla).
4. Pienet ruokamäärät, joissa on vähän vettä, voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos ne jätetään uuniin liian pitkäksi aikaa. Jos tuli syttyy, paina seis/peruutus näppäintä ja jätä uunin ovi kiinni ja irrota verkkojohto pistorasiasta.
5. Älä valmista munia kuorimattomina. Painetta saattaa kertyä niiden sisään, jolloin ne räjähtävät.
6. Perunoissa, omenoissa, munankeltuaisissa, makkaroissa ja eräissä muissa ruoissa on huokoseton pinta, joka pitää puhkaista, jos ne aiotaan lämmittää mikroaaltouunissa.
7. Älä koeta keittää öljyssä mikroaaltouunillasi.
8. Käytä lämpömittaria lihan kypsyyden varmistamiseksi. Jos se on puolikypsää, pane se takaisin uuniin ja kypsytä sitä vielä muutaman minuutin ajan. Älä käytä tavallista paistilämpömittaria mikroaaltouunissa.
9. Lämmitettävä neste saattaa purskahtaa ulos, jos siinä ei ole ilmaa. Sekoita nesteitä ennen lämmittämistä.
10. Älä keitä ruokaa liian kauan. Tarkkaile kypsymistä tarkasti, mikäli uuniin on kypsymisen jouduttamiseksi laitettu paperia, muovia tai muuta helposti syttyvää materiaalia.
11. Poista pakettien rautalankakiinnikkeet ennen pakettien laittamista uuniin.
12. On erittäin tärkeää käyttää oikeaa keittoaikaa valmistettaessa paljon rasvaa ja sokeria sisältäviä jälkiruokia. Jos niitä lämmitetään liian kauan, ne saattavat syttyä palamaan.
13. Poista muovipussit ennen sulatusta ja kypsennystä.
14. Jos käytät jonkinlaista alumiinifoliota, metallia sisältävää materiaalia tai metalliastioita, täytyy etäisyyden näiden ja uunin seinän ja oven välillä olla vähintään 2 cm kipinöinnin estämiseksi.
    EMME SUOSITTELE METALLIASTIOIDEN TAI METALLIA SISÄLTÄVIEN ASTIOIDEN KÄYTTÖÄ MIKROAALTOUUNISSA.
    Älä lämmitä mitään suljettuja astioita, kuten esim. pulloja tai säilykepurkkeja mikroaaltouunissasi, koska niiden sisälle voi kertyä suuri paine, joka ulos purkautuessaan voi aiheuttaa räjähdyksen.
15. Ole erityisen huolellinen, kun käytät ruoanvalmistuksessa paperia, muovia tai jotain muuta helposti syttyvää materiaalia esim. ruoan peittämiseen kypsennyksen aikana.
    Poista metalliset sulkijat ennen kuin laitat paistopussin uunin.

Lasinen pyörintäalusta

1. Älä käytä uunia ilman että pyörintäalusta on paikallaan.
2. Käytä vain alkuperäistä pyörintäalustaa.
3. Jos pyörintäalusta on kuuma, anna sen jäähtyä ennen kuin peset ja panet sen veteen.
4. Älä kuumenna mitään suoraan pyörintäalustan päällä.
5. Älä pane kuumaa ruokaa tai astiaa suoraan kylmän pyörintäalustan päälle, ja päinvastoin, älä pane kylmää ruokaa tai astiaa kuuman pyörintäalustan päälle.
6. Lautanen voi pyöriä kumpaan suuntaan tahansa.
7. Jos ruoka tai astia koskettaa kypsennyksen aikana uunin seinämää ja pysäyttää pyörintäalustan pyörimisen, pyörintäalusta alkaa automaattisesti pyöriä päinvastaiseen suuntaan, mikä on aivan normaalia.

Pyörivä kannatinrengas

1. Kannatinrengas ja uunin pohja tulee puhdistaa usein ruokahiukkasten kerääntymisen ja häiritsevän äänen ehkäisemiseksi.
2. Kannatinrenkaan tulee aina olla lasisen pyörintäalustan alla uunia käytettäessä.

Parila

1. Uunin mukana tulevan parilan on tarkoitus helpottaa pienten ruokien ruskistamista.
2. Parila on puhdistettava säännöllisesti.
3. Kun käytät parilaa käsisäätöisellä grilliohjelmalla tai yhdistelmäohjelmilla, valitse lämmönkestäviä astioita; muoviset tai paperiset astiat saattavat sulaa tai syttyä palamaan.
4. Kun käytät yhdistelmäohjelmia, **älä koskaan** laita mitään alumiinista tai metallista astiaa suoraan parilan päälle. Laita **aina** lasilautanen tai -astia parilan ja alumiiniastian väliin. Tämä estää kipinöinnin, mikä saattaa vahingoittaa uunia.
5. Älä käytä parilaa pelkässä mikroaaltokypsennyksessä tai automaattiohjelmien aikana (vihannekset ja kala).

VAROITUS

1. Oven tiivistyspinnat ja niiden ympäristö puhdistetaan kostealla kankaalla. Mikäli tiivistyspinnat ovat vaurioituneet, ei uunia saa käyttää, ennen kuin valtuutettu huoltomies on tarkistanut laitteen.
2. Laitteen huollon saa suorittaa vain valtuutettu ammattimies. ÄLÄ avaa laitetta, koska se voi olla vaarallista.
3. Ennen kuin käytät uunia, sinun tulee varmistua siitä, että käyttämäsi astiat soveltuvat käytettäviksi mikroaaltouunissa.

Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan erikoisjohtoon FURAS Typ. 242/2. Molemmat ovat liitäntätavaltaan M-tyyppiä.

Varotoimenpiteitä

1. **Ennen kuin ensimmäisen kerran käytät uunia KIERTOILMAUUNINA, YHDISTELMÄUUNINA tai GRILLINÄ, kytke uuni KIERTOILMATOIMINNOLLE 20 minuutin ajaksi 250°C lämpötilaan. Tällä toimenpiteellä poltetaan uunin suoja-aine.**
2. **Ovi, oven pinta ja tuuletusaukot kuumenevat kiertoilma-, yhdistelmäohjelmien ja grillauksen aikana. Ole varovainen, kun aukaiset tai suljet oven, laitat ruokaa uuniin tai otat sitä pois ja vaihdat varusteita.**
3. Uunin katossa on vastus. Kiertoilma-, yhdistelmä- ja grilliohjelman jälkeen sisäpinnat ovat erittäin kuumia.
4. Älä käytä uunia, jos sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut, uuni ei toimi kunnolla tai uuni on vaurioitunut tai pudonnut.
5. Mikroaaltouunin saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltomies, mikä koskee myös sisävalon lampunvaihtoa.
6. Älä käynnistä uunia tyhjänä.
7. Jos uunissa syttyy tuli, paina pysäytysnäppäintä, käännä ajastin nollille ja jätä uunin ovi kiinni. Vedä uunin johto irti pistorasiasta tai katkaise virta ottamalla sulake pois.
8. Älä käytä uunia ulkona tai upota sitä, sähköjohtoa tai pistoketta veteen.
9. Sähköjohto ei saa koskettaa kuumia pintoja tai roikkua tason reunalta eikä työntyä työtilaan.
10. Oven reunat ja ympäristö on pidettävä aina puhtaana. Jos ovi reunoineen on vahingoittunut, älä käytä uunia ennen huoltoa.
11. Uunia ei saa käyttää ilman ruokaa mikroaalto- ja yhdistelmäohjelmassa, muuten laite vahingoittuu.
12. KIERTOILMA-, GRILLI- JA YHDISTELMÄTOIMINNON aikana laitteen ulkovaippa kuumenee, etenkin yläpinta voi olla polttavan kuuma. Tämä laite on B-tyyppiä.
13. KIERTOILMA-, GRILLI- JA YHDISTELMÄTOIMINNON aikana valmistusastiat ja uunin varusteet kuumenevat polttaviksi. Pidä lapset poissa kuuman uunin läheisyydestä.

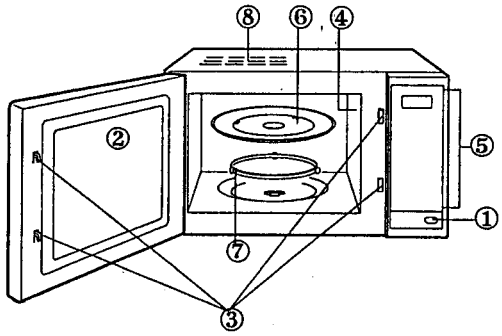
Uunin valo

Ota yhteys valtuutettuun Panasonic- huoltoliikkeeseen, kun lampun vaihto on tarpeen.

Tuulettimen toiminta

Kun uunitila on käytön jälkeen kuuma, tuuletin toimii muutaman minuutin ajan jäähdyttääkseen elektroniset osat. Tämä on aivan normaalia ja voit ottaa ruoan pois uunista tuulettimen toiminnan aikana.

Uunin kaaviokuva

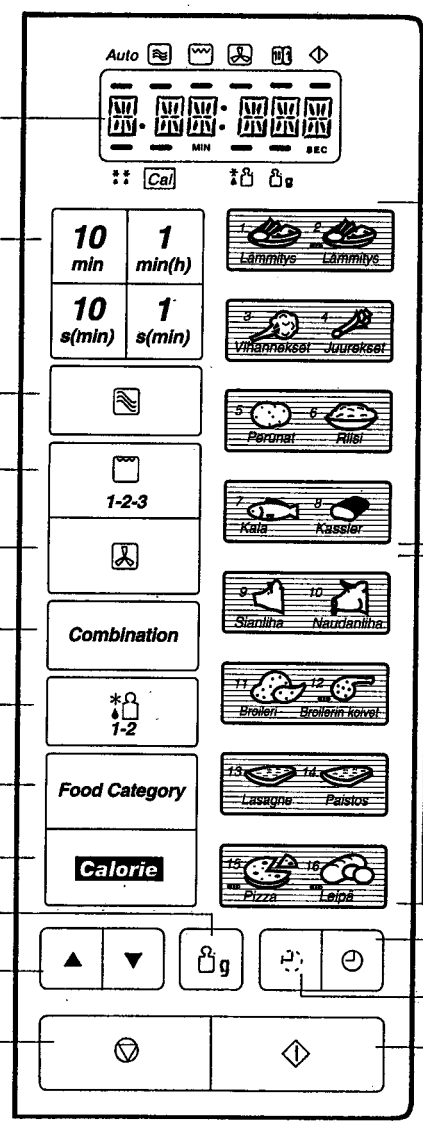


① **Oven aukaisija**
Oven avaaminen kesken kypsennyksen keskeyttää ohjelman, mutta ei poista sitä. Ohjelma jatkuu heti, kun ovi suljetaan ja käynnistyskytkintä painetaan. Uunin sisävalo palaa tai syttyy aina, kun ovi avataan.

② **Uunin ikkuna**
③ **Oven turvalukkolaite**
④ **Uunin lamppu**
⑤ **Säätötaulu**
⑥ **Lasinen pyörintäalusta**
⑦ **Pyörivä kannatinrengas**
⑧ **Tuuletusaukot**

Säätötaulu

Näppäimet ovat monitoiminäppäimiä*



Numerotaulu

Ajansäätönäppäimet*

Tehon säätö*

Grilli*

Kiertoilma*

Yhdistelmäohjelmat

Automaattinen painonmukainen sulatus*

Ruokalajinäppäin*

Kalorinäppäin

Painonvalintanäppäin*

Säätönäppäin (ylös-tai alaspäin)*

Seis/peruutusnäppäin:
Ennen käynnistystä:
Yksi kosketus hävittää ohjelman.
Käynnistyksen jälkeen: Yksi kosketus keskeyttää ohjelman. Toinen painallus hävittää ohjelman ja kellonaika ilmestyy näyttöruutuun.

Automaattinen painonmukainen kypsennys/lämmitys (MIKROAALTO)*

Automaattinen painonmukainen kypsennys/lämmitys (YHDISTELMÄOHJELMAT)*

Kellonäppäin

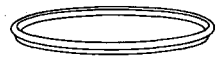
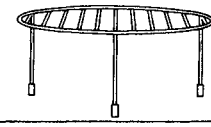
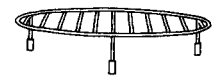
Viivästetty aloitus/Seisonta-aika

Käynnistyskytkin:
Yksi painallus käynnistää uunin. Jos ovi avataan tai seis-kytkintä painetaan kesken ohjelman, uuni keskeyttää toimintansa. Käynnistyskytkintä täytyy painaa uudelleen toiminnan jatkamiseksi.

Hälytysääni:
Kun näppäintä painetaan ja ohjelma rekisteröityy, kuuluu piip-ääni. Jos ääntä ei näppäintä painettaessa kuulu, uuni ei ole hyväksynyt tai ei voi hyväksyä käskyä. Uuni piippaa kahdesti perättäisten ohjelmien välillä. Ohjelmien loputtua uuni piippaa viisi (5) kertaa.

Varusteet

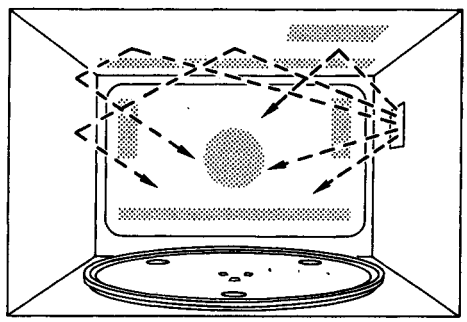
Taulukko opastaa käyttämään oikein uunin mukana tulevia varusteita. Käytä ainoastaan uunin omia varusteita.

	Lasinen pyörintäalusta	Metallinen pyörintäalusta 	Korkea parila 	Matala parila 
Mikroaaltokäyttö	Sopii	Ei	Ei	Ei
Grilli	Sopii	Sopii	Sopii	Ei
Kiertoilmakäyttö	Sopii	Sopii	Sopii	Sopii
Yhdistelmäkäyttö	Sopii	Sopii	Sopii	Sopii

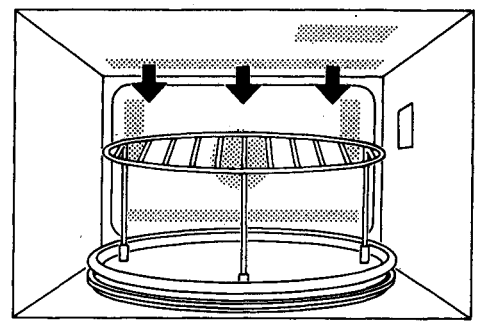
Kypsennystavat

Alla olevissa kuvissa näkyvät uunin varusteet voivat vaihdella riippuen siitä, mitä ohjelmaa tai ohjetta kulloinkin käytät.

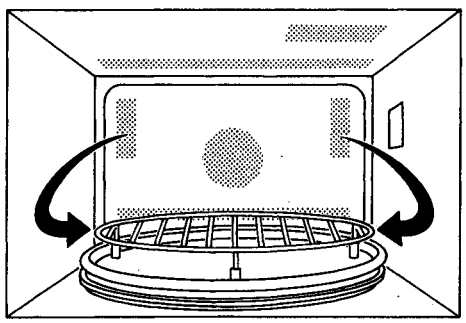
Mikroaalto



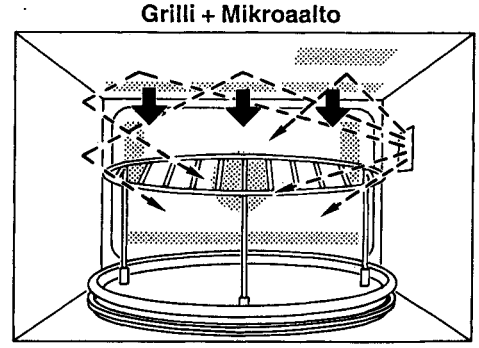
Grilli



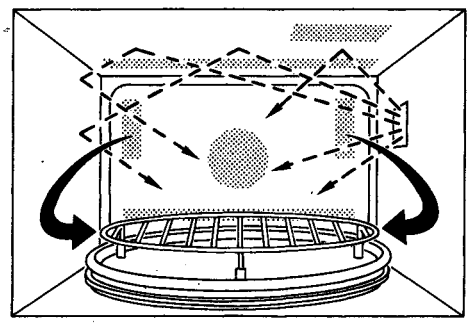
Kiertoilma



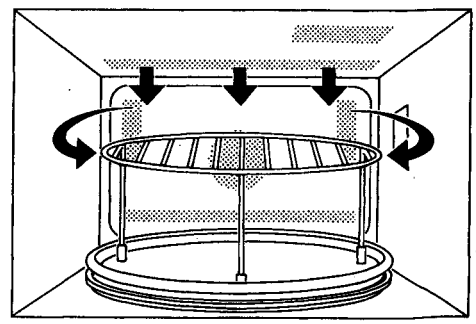
Grilli + Mikroaalto



Kiertoilma + Mikroaalto



Kiertoilma + Grilli



Mikroaalto

Yhdistelmä

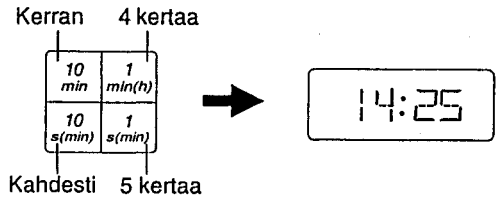
Säätimet

Kellon säätö aikaan:

Kun uuni kytketään virtaverkostoon, näyttöruutuun ilmestyy lukema "88:88".

1. Paina kellonäppäintä.
▶ Kaksoispiste alkaa vilkkua.

2. Säädä kello painamalla säätönäppäimiä.
▶ Kaksoispiste vilkkuu.
Esimerkki: Kellon säätämiseksi 14:25



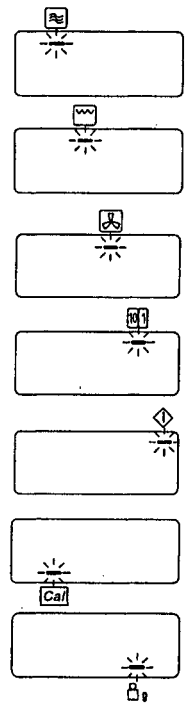
3. Kosketa kellonäppäintä.
▶ Kaksoispiste lakkaa vilkkumasta; aika on säädetty ja lukittu.

HUOMAUTUKSIA:

1. Kun haluat säätää kellon uudelleen aikaan, toista edellä mainitut vaiheet 1-3.
2. Kello pysyy ajassa niin pitkään kuin se saa sähköä.
3. Kello on 24 tunnin kello.

Opastava näyttö:

Kun oheiset merkit vilkkuvat näytöllä, sinun seuraava valintasi on:



- Valitse teho.
- Valitse tarvittava grillaustapa painamalla GRILLI-näppäintä.
- Valitse tarvittava paistolämpötila.
- Anna kypsennysaika.
- Paina käynnistyskytkintä.
- Paina Kalorinäppäintä.
- Anna paino.

Uunin turvalukitus:

Tämän ominaisuuden avulla saat uunin kaikki toiminnot lukituksi siten, että uunia ei saa toimimaan. Uunin oven saa auki turvalukituksen ollessa toiminnassa.

Turvalukituksen kytkeminen:

Paina käynnistysnäppäintä kolme kertaa.
▶ Kellonaika häviää numerotaulusta.
Oikea kellonaika säilyy kuitenkin uunin muistissa.

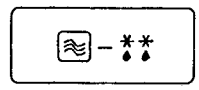
Turvalukituksen aukaiseminen:

Paina Seis/peruutusnäppäintä kolme kertaa.
▶ Kellonaika palaa numerotauluun.

Käsisäätöinen sulatus ja kypsennys

Tehon säätö:

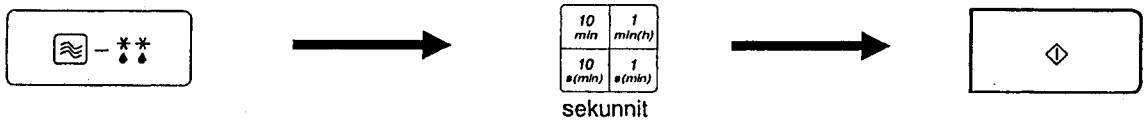
Laskee näppäintä painettaessa automaattisesti korkeasta tehosta alas lämpösäilytykseen.
Seuraavassa eri tehojen likimääräiset wattimäärät.



900 W		Korkea teho	Kerran
270 W	❄❄	Sulatus	Kahdesti
600 W		Keskiteho	3 kertaa
440 W		Matalateho	4 kertaa
250 W		Haudutusteho	5 kertaa
100 W		Lämpösäilytysteho	6 kertaa

Käytettävä varuste:

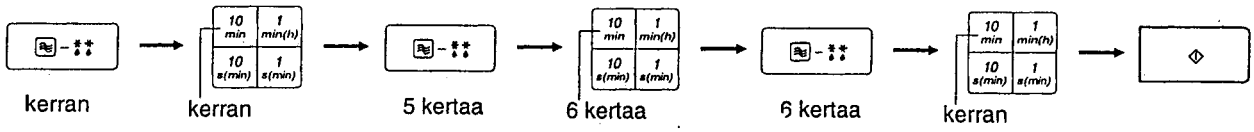
Lasinen pyörintäalusta



- **Valitse teho.**
- **Anna aika (maksimiaika on 99 minuuttia 99 sekuntia).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

HUOM:

1. 2-tai 3-vaiheisessa kypsennyksessä, toista kohdat 1-2 ennen käynnistyskytkimen painamista.
   esim.

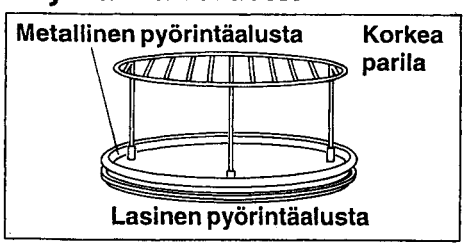


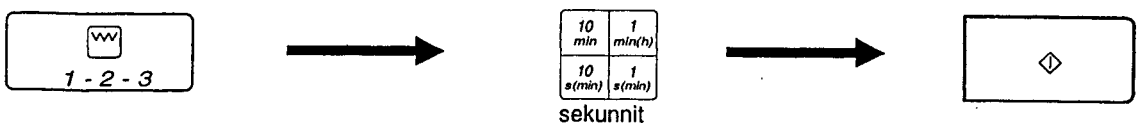
2. Uunin ollessa toiminnassa, voit tehon säätöä painamalla tarkistaa käytössä olevan mikroaaltotehon.

Grillaaminen

Valittavana on kolme grillaustapaa.
Paina Grillinäppäintä kerran: grilli luokka 1 - Korkea teho
Paina Grillinäppäintä kaksi kertaa: grilli luokka 2 - Keskiteho
Paina Grillinäppäintä kolme kertaa: grilli luokka 3 - Matalateho

Käytettävä varuste:





- **Valitse tarvittava grillaustapa painamalla GRILLI-näppäintä.**
- **Aseta aika aikanäppäimellä (maksimiaika on 99 minuuttia 99 sekuntia).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

Huomautuksia:

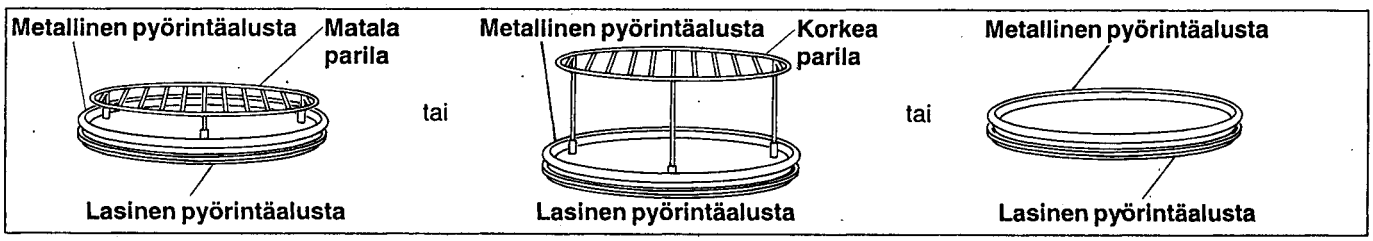
1. Yksityiskohtaisia vinkkejä grillin käytöstä löydät uunin mukana olevasta keittokirjasta.
2. Grilli on toiminnassa vain uunin oven ollessa suljettuna.
3. Grillitoimintoa ei voi ohjelmoida alkamaan esilämmityksellä.
4. Grillin ollessa toiminnassa voit tarkistaa käytössä olevan grillitehon painamalla Grillinäppäintä.

Suomi

Käyttö kiertoilmauunina

Näistä kytkimistä voit valita uunin lämpötilan 40 - 250°C 10°C porrastuksella. Jotta voisit valita useimmin käytetyt kypsennyslämpötilat nopeasti, lämpötilat alkavat 150°C ylöspäin aina 250°C, jonka jälkeen tulee 40°C jne...

Käytettävä varuste:



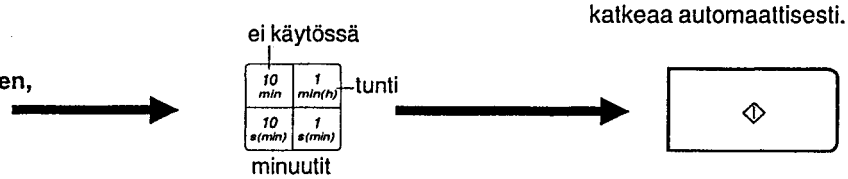
Kypsennys esikuumennuksen kanssa:

- Valitse tarvittava paistolämpötila.
- Paina käynnistyskytkintä.

HUOMAA:

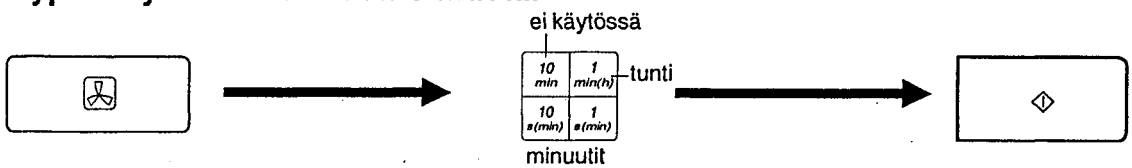
1. Älä avaa uunin ovea kesken esikuumennusta, Kun paistolämpötila on valittu ja uuni käynnistetty, näyttöruutuun ilmestyy "P" (P=preheat=esikuumennus). Kun "P" näyttöruudussa vilkkuu, uuni on esikuumennettu ja paistovalmis.
2. Esikuumennuksen jälkeen avaa luukku ja laita paistettava ruoka uuniin. Jos uuniluukkua ei avata esikuumennuksen jälkeen, uuni säilyttää lämpötilansa 30 minuutin ajan, jonka jälkeen virta katkeaa automaattisesti.

Esikuumennuksen jälkeen, avaa luukku ja sijoita paistettava ruoka uuniin



- Tämän jälkeen valitse tarvittava kypsennysaika (maksimiaika on 9 tuntia 99 minuuttia).
- Paina käynnistyskytkintä.

Kypsennys ilman esikuumennusta:



- Valitse tarvittava paistolämpötila.
- Valitse tarvittava kypsennysaika (maksimiaika on 9 tuntia 99 minuuttia).
- Paina käynnistyskytkintä.

HUOMAA:

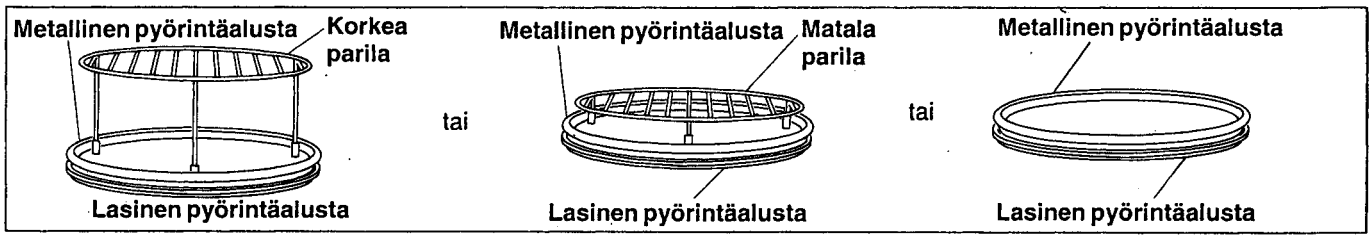
1. Kun paistoaika on tuntia lyhyempi, jäljellä olevan paistoajan näyttö pienenee sekunti sekunnilta.
2. Kun paistoaika on tuntia pidempi, jäljellä olevan paistoajan näyttö pienenee minuutti minuutilta näyttöön "1H 00" (1 tunti) saakka. Tämän jälkeen näyttö osoittaa sekä minuutit että sekunnit ja näyttö pienenee sekunti sekunnilta.
3. Uunin ollessa toiminnassa voit tarkistaa valitun uunilämpötilan painamalla Yhdistelmäohjelmat-näppäintä.

Yhdistelmäkypsennys

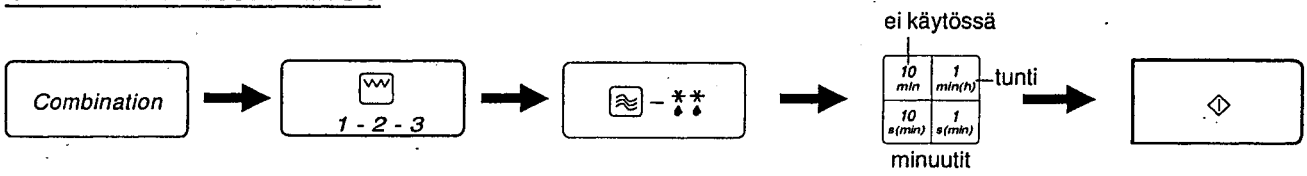
Valittavanasi on 3 erilaista yhdistelmäkypsennystapaa:

1) Grilli (1, 2, tai 3) + Mikroaallot (440W, 250W tai 100W)
2) Kiertoilma (100°C - 250°C) + Mikroaallot (440W, 250W tai 100W)
3) Kiertoilma (100°C - 250°C) + Grilli (1, 2 tai 3)

Käytettävä varuste:



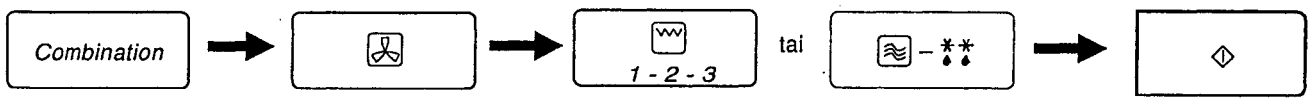
GRILLI + MIKROAALLOT



- **Paina Yhdistelmäohjelmat-näppäintä.**
- **Valitse tarvittava grillaustapa painamalla Grillinäppäintä.**
- **Valitse teho. Voit valita seuraavat tehot: 440W, 250W tai 100W.**
- **Aseta paistoaika painamalla aikanäppäintä (maksimiaika on 9 tuntia 99 minuuttia).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

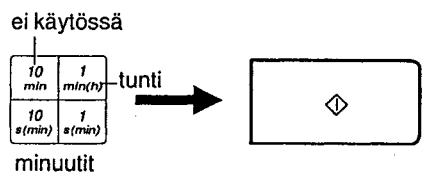
HUOMAA: Kun käytät grillin ja mikroaaltojen yhdistelmätoimintoa, uunin esilämmittäminen ei ole mahdollista.

KIERTOILMA + MIKROAALLOT tai KIERTOILMA + GRILLI



- **Paina Yhdistelmäohjelmat-näppäintä.**
- **Valitse tarvittava paistolämpötila.**
- **Valitse tarvittava grillaustapa painamalla Grillinäppäintä (1, 2 tai 3) tai valitse teho (440W, 250W tai 100W).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

Esikuumennuksen jälkeen avaa luukku ja laita paistettava ruoka uuniin



- **Aseta paistoaika painamalla aikanäppäintä (maksimiaika on 9 tuntia 99 minuutia).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

HUOMAA ESIKUUMENNUKSESSA:
Älä avaa uunin ovea kesken esikuumennusta. Kun paistolämpötila on valittu ja uuni käynnistetty, numerotauluun ilmestyy "P" (P=preheat=esikuumennus). Kun uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, alkaa "P" vilkkua numerotaulussa merkiksi, että uuni on esikuumennettu ja paistovalmis. Esikuumennuksen jälkeen avaa luukku ja sijoita paistettava ruoka uuniin. Jos uunin luukkua ei avata esikuumennuksen jälkeen, uuni säilyttää lämpötilansa 30 minuutin ajan, jonka jälkeen virta katkeaa automaattisesti ja kellonaika palaa numerotauluun.
Jos esilämmitystä ei tarvita, valitse tarvittava kypsennysaika suoraan grillinäppäimen tai mikroaaltotehon valitsemisen jälkeen.

HUOMAA:

1. Kun paistoaika on tuntia lyhyempi, jäljellä olevan paistoajan näyttö pienenee sekunti sekunnilta.
2. Kun paistoaika on tuntia pidempi, jäljellä olevan paistoajan näyttö pienenee minuutti minuutilta näyttöön "1H 00" (1 tunti) saakka. Tämän jälkeen näyttö osoittaa sekä minuutit että sekunnit ja näyttö pienenee sekunti sekunnilta.
3. Uunin ollessa toiminnassa voit tarkistaa käytössä olevan yhdistelmäohjelman painamalla yhdistelmäohjelmat-näppäintä.

Suomi

Automaattinen painonmukainen lämmitys/kypsennys

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää esim, lihaa asettamalla ensin kypsennysluokan ja ruoan painon.

esim.

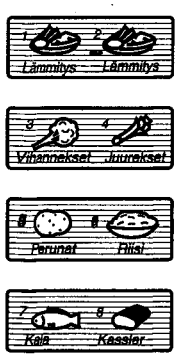
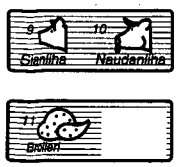
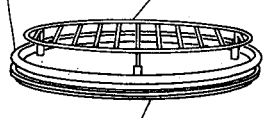
- **Paina valitsemasi kypsennysluokka.**
- **Paina painonäppäintä. Paino ilmoitetaan satoina grammoina ja se näkyy näyttöruudussa.**
- **Ilmoita ruoan paino yllä olevilla säätönäppäimillä. Voit ilmoittaa painon 10 g:n tarkkuudella.**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

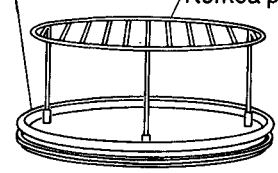
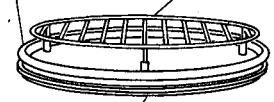
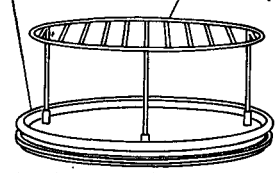
HUOMAUTUKSIA:

1. Ruoan muoto ja koko vaikuttavat suurimpaan mahdolliseen määrään, joka uunissa kannattaa valmistaa.
2. Kun kypsennysaika on yli tunnin, aika näyttöruudussa ilmoitetaan tunteina ja minuutteina.
3. Automaattiohjelmat 9-16 toimivat YHDISTELMÄKYPSENNYKSELLÄ.
4. Huomioi automaattiohjelmia käyttäessäsi alla olevassa taulukossa kullekin ohjelmalle ilmoitetut minimi- ja maksimipainot.

Luokka	Minimi- / Maksimi- Painot
1. Lämmitys Valmis annos	200 g - 1000 g
2. Lämmitys Pakastettu valmis annos	200 g - 1000 g
3. Kypsennys Vihannekset	200 g - 1500 g
4. Kypsennys Juurekset	200 g - 1500 g
5. Kypsennys Perunat	200 g - 1500 g
6. Kypsennys Riisi	50 g - 500 g
7. Kypsennys Kala	200 g - 1200 g
8. Kypsennys Kassler	500 g - 1500 g
9. Kypsennys Sianliha	800 g - 2000 g
10. Kypsennys Naudanliha	800 g - 1800 g
11. Kypsennys Broileri	800 g - 1800 g
12. Kypsennys Broilerin koivet	300 g - 1500 g
13. Kypsennys Lasagne	500 g - 2000 g
14. Kypsennys Paistos	400 g - 1500 g
15. Lämmitys Pakaste Pizza	200 g - 1000 g
16. Lämmitys Pakaste Leipä	30 g - 500 g

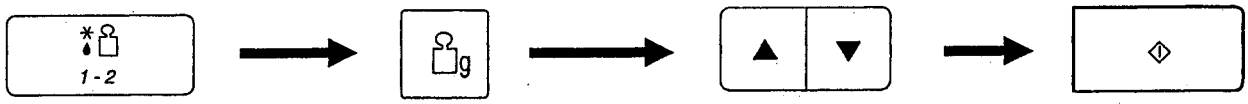
Käytettävä varuste:

Näppäin	Varuste
	Lasinen pyörintäalusta
	Metallinen pyörintäalusta Matala parila  Lasinen pyörintäalusta

Näppäin	Varuste
	Metallinen pyörintäalusta Korkea parila  Lasinen pyörintäalusta
	Metallinen pyörintäalusta Matala parila  Lasinen pyörintäalusta
	Metallinen pyörintäalusta Korkea parila  Lasinen pyörintäalusta

Automaattinen painonmukainen sulatus

Tällä toiminnolla voit automaattisesti sulattaa painon mukaan. Paino ohjelmoidaan kiloina ja satoina grammoina.



- **Paina automaattista sulatusnäppäintä. Voit valita kaksi erilaista sulatusohjelmaa; 1 tai 2.**
- **Paina painonäppäintä. Paino ilmoitetaan satoina grammoina ja se näkyy näyttöruudussa.**
- **Ilmoita ruoan paino yllä olevilla säätönäppäimillä. Voit ilmoittaa painon 10 g:n tarkkuudella.**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

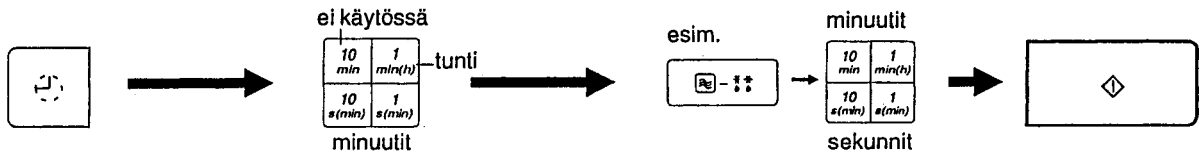
HUOMAUTUKSIA:

1. Vieressä on lueteltu ruoka-aineita ja suositeltavat maksimipainot.
2. Ruoan muoto ja koko vaikuttavat suurimpaan mahdolliseen määrään, joka uunissa kannattaa sulattaa.
3. Lisäinformaatiota painonmukaisesta sulatuksesta saat keittokirjasta.
4. Anna sulatetun ruoan seisahtaa 5-10 min ennen jatkokäsittelyä.

Ruoka-aine	Minimi-Maksimipaino
1. Liha / Kala	200 - 2500 g
2. Leipä / Kakku	100 - 1200 g

Ajastin

Tämä säätö mahdollistaa ohjelman käynnistämisen haluttuna ajankohtana.



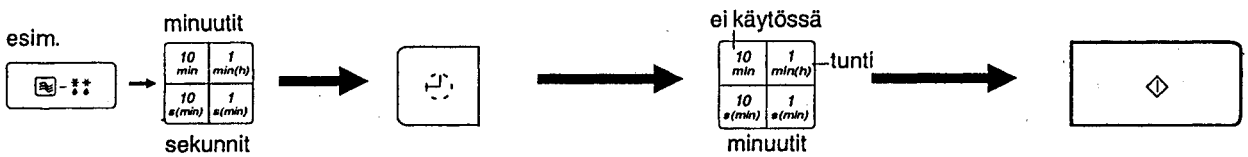
- **Kosketa viivästys/ seisontanäppäintä.**
- **Säädä aika, jonka haluat uunin viivästyttävän toimintaansa.**
- **Ohjelmoi haluamasi ruoanvalmistustapa (teho + aika).**
- **Paina käynnistyskytkintä.**

Huomioita ajastimesta:

1. Ajastettu aika voi olla enintään 9 h 99 min.
2. Ajastusta voidaan käyttää yhtenä vaiheena 2- tai 3 vaiheisessa kypsennyksessä tai sulatus-kypsennyssarjassa.
3. Jos uunin ovi avataan kesken ajastuksen, aika näyttöruudussa vähenee edelleen.
4. Jos ajastusaika on yli tunnin - aika vähenee näytöllä minuuteittain.Jos ajastusaika on alle tunnin - aika vähenee näytöllä sekunneittain.

Seisonta-aika

Tämän toiminnon avulla uuni voidaan ohjelmoida jäämään seisontatoiminnolle kypsennyksen tai sulatuksen jälkeen. Aikanäppäimet toimivat tässä toiminnossa tunti-ja minuuttinäppäiminä.



- **Valitse haluamasi ruoanvalmistusohjelma (teho + aika).**

  Esim.
  broilerin kypsennys.
  Anna teho ja aika.
- **Kosketa viivästys/ seisontanäppäintä.**

  Kosketa viivästys/ seisontanäppäintä.
- **Anna haluamasi seisonta-aika.**

  Anna seisonta-aika eli broilerin jälkikypsymisaika, jolloin lämpö tasaantuu.
- **Paina käynnistyskytkintä.**

  Käynnistä eli toiminta alkaa kypsennyksestä ja jatkuu seisonta- ajalla. Lopuksi kuuluu piip-äänet.

Huomioita seisonta-ajasta:

1. Seisonta-aika voi olla enintään 9 h 99 min.
2. Seisonta-aika toimintoa voidaan käyttää ainoastaan 2- tai 3- vaiheisessa kypsennyksessä tai sulatus-kypsennyssarjassa.
3. Jos uunin ovi avataan kesken seisonta-ajan, aika näyttöruudussa vähenee edelleen.
4. Jos seisonta-aika on yli tunnin - aika vähenee näytöllä minuuteittain. Jos seisonta-aika on alle tunnin - aika vähenee näytöllä sekunneittain.
5. Jos uuni on ohjelmoitu, tätä toimintoa voidaan myös käyttää ajastimena. Älä tällöin valitse tehoa äläkä aikaa.

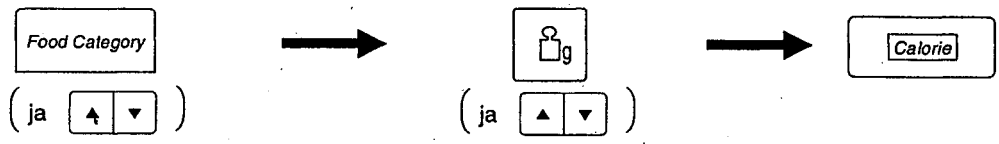
Kalorimittarin käyttöohjeet

Kalorimittarin avulla voit laskea, kuinka paljon kaloreita (kcal) päivittäin syömäsi ruoka sisältää. Eri ruokalajien sisältämä kalorimäärä on etukäteen tallennettu kalorimittarin muistiin.

Kuinka lasket ruoan sisältämän kalorimäärän?

On olemassa kaksi tapaa ilmoittaa ruoan sisältämä kalorimäärä. Voit ilmoittaa ruoka- aineluokan numeron ja ruoan painon tai ilmoitat suoraan ruoan sisältämän kalorimäärän (kcal).

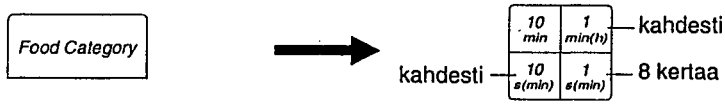
1) Ilmoitat ruoka-aineluokan ja ruoan painon:



- **Valitse ruoka-aineluokka kaloritaulukosta sivulta 59. Paina ruokalajinäppäintä niin kauan kunnes valitsemasi numero tulee näkyviin.**
- **Ilmoita ruoan paino. Painon voit ilmoittaa 10 g tarkkuudella ja näet sen koko ajan näyttöruudusta. Tarpeen mukaan voit säätää yllä olevista säätönäppäimistä ruoan painoa ylös-tai alaspäin 10 g tarkkuudella.**
- **Paina Kalorinäppäintä. Ruoan sisältämä kalorimäärä näkyy näyttöruudussa.**

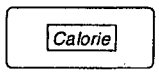
2) Kuinka ilmoitat ruoan sisältämän kalorimäärän suoraan?

Kun valitsemasi ruoka ei esiinny seuraavalta sivulta alkavassa Kaloritaulukossa, mutta tiedät, kuinka paljor kaloreja ruoka sisältää, voit ilmoittaa kalorimäärän Kalorimittarille seuraavasti.



- **Paina ruokalajinäppäintä.**
- **Ilmoita kalorimäärä uunin säätötaulussa olevilla numeronäppäimillä. Esim. 228 (kcal).**

Miten saat ilmoittamasi kalorimäärän säilymään Kalorimittarin muistissa?



- **Paina Kalorinäppäintä (Calorie). Ilmoittamasi kalorimäärä siirtyy Kalorimittarin muistiin.**

Kun haluat tarkistaa esim. yhdessä vuorokaudessa syömäsi ruoan sisältämän kalorimäärän (kcal):

- Paina Kalorinäppäintä sen jälkeen, kun olet ilmoittanut Kalorimittarin muistiin vuorokauden aikana syömiesi ruokien sisältämän kalorimäärän. Ruokien sisältämä kalorimäärä säilyy Kalorimittarin muistissa niin kauan kunnes mittari tyhjennetään. Kalorimittari hyväksyy muistiinsa 999999 Kilokaloria (kcal). Kun 999999 Kilokaloria on muistissa, on Kalorimuisti nollattava.

Miten Kalorimuisti tyhjennetään?

- **Paina Kalorinäppäintä kahdesti. Muistissa oleva kalorimäärä alkaa vilkkua näyttöruudussa.**
- **Paina Seis/Peruutus -näppäintä ja kalorit katoavat muistista.**

Kaloritaulukko

Omien päivittäisten kalorimäärien seuraaminen voi edesauttaa Sinua terveempiin ruokailutottumuksiin, mutta jos aiot aloittaa esim. laihdutuskuurin, niin keskustele sitä ennen ruoka-aineasiantuntijan tai lääkärisi kanssa, mikä on Sinulle sopivin tapa aloittaa laihdutuskuuri.

VILJAVALMISTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Jauhot, hiutaleet, suurimot ja makaroni	
Grahamjauho	120
Kaurahiutaleet	124
Kauramurot	129
Maissihiutaleet	127
Makaroni	123
Makaroni, keitetty	100
Mannasuurimot	121
Mysli	128
Neljänviljanhiutaleet	118
Ohrajauho	120
Perunajauho	124
Popcorn	128
Riisi, kiillotettu	124
Riisi, kiillotettu, keitetty	102
Riisimurot	125
Ruisjauho	117
Tattarisuurimot	121
Vehnäjauho	121
Vehnäleseet	108
Weetabix	127
Leipä	
Grahamleipä	111
Hapankorppu	119
Hiivaleipä	111
Jälkiuunileipä	112
Kauraleipä	114
Näkkileipä, ruis	120
Näkkileipä, vehnä	127
Ranskanleipä	112
Ruislimppu	109
Leivonnaiset	
Grahamkeksi	138
Kermakakku	120
Korvapuusti	124
Kääretorttu	123
Munkki	136
Pikkuleipä	143
Pulla	124
Suolakeksi	123
Voileipäkeksi	137
Wienerleipä	143

KASVIKSET JA KASVISVALMISTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Peruna ja juurekset	
Lanttu	23
Peruna	70
Porkkana	29
Porkkana-lanttu-purjo keittojuurekset, pakaste	25
Punajuuri	36
Retiisi	13
Vihannekset	
Herne-maissi-paprika vihannespakaste	69
Keräsalaatti, Jäävuorisalaatti	10
Kiinankaali	16
Kukkakaali	23
Kurkku	10
Lehtisalaatti	12
Maissi, pakaste	102
Paprika, punainen	28
Parsakaali	21
Persilja	30
Pinaatti	14
Porkkana-herne-kukkakaali-papu, vihannespakaste	33
Purjosipuli	22
Raparperi	10
Ruusukaali	26
Sipuli	26
Tilli	52
Tomaatti	18
Valkokaali	20
Valkosipuli	85
Kasvisvalmisteet	
Etikkakurkku	19
Etikkapunajuuri	31
Herkkusienikeitto	39
Hillosipuli	82
Minestrone-keitto valmistettu pussikeitosta	25
Perunalastut	145
Perunasosejauhe	125
Tomaattiketsuppi	90
Palkokasvit	
Herne	65
Papu, valkea, keitetty	101
Pavunidut, mungpapu	30
Soijajauho	136
Soijapapu, keitetty	104
Pähkinät ja siemenet	
Auringonkukansiemenet	151
Hasselpähkinä	154
Kookoshiutaleet	151
Maapähkinä	146
Manteli	150
Marsipaani	136
Seesaminsiemenet, kokonaiset	150
Sienet	
Herkkusieni, säilyke	18
Keltavahvero, kantarelli	20
Sekasienet	20

HEDELMÄT JA MARJAT

Ruoka-aine	Koodi N:o
Hedelmät	
Ananas	53
Appelsiini	41
Appelsiinitäysmehu	43
Banaani	83
Greippi	31
Hedelmäsalaattisäilyke	100
Kiiwi	51
Kirsikka	67
Luumu	43
Mandariini	38
Omena	37
Persikka	35
Päärynä	37
Rusina	116
Sekahedelmät, kuivatut luumu-aprikoosi-omena	119
Sitruuna	20
Taateli, kuivattu	121
Vesimeloni	24
Viinirypäle	69
Karviaismarja	31

Ruoka-aine	Koodi N:o
Lakka	45
Mansikka	36
Mustaherukka	41
Mustikka	36
Punaherukka	43
Puolukka	38
Tyrnimarja	95
Vadelma	25
Mansikkahillo	106
Marmeladi	109
Mehu, sokeroimaton	39
Mehu, sokeroitu	106

RAVINTORASVAT

Ruoka-aine	Koodi N:o
Voi, margariini ym rasvat	
Kasvimargariini 40, minariini	127
Kasvimargariini 60	145
Kookosrasva	181
Margariini 60	145
Talousmargariini	164
Voi	163
Voi-Kasvisöljyseos 40	130
Voi-Kasvisöljyseos 80	163
Kasvisöljyt	
Majoneesi	164
Oliiviöljy	181
Ranskalainen öljykastike	157
Rypsiöljy	181
Salaattikastike	130
Soijaöljy	181

MAITO JA MAITOVALMISTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
MAITO	
Kevytmaito	51
Kevytmaito 1 % rasvaa, ykkösmaito	42
Kulutusmaito	68
Maitojauhe, rasvaton	126
Rasvaton maito	34
Hapanmaitovalmisteet	
Asidofilus-piimä	56
Créme fraiche	118
Jogurtti, vähärasvainen, maustettu	44
Kermaviili	103
Kevytviili	54
Maitorahka	63
Marjajogurtti, hedelmäjogurtti	84
Rasvaton piimä	34
Smetana	130
Talouspiimä	39
Viili	66
Kermajäätelö	
Kasvisrasvajäätelö	108
Kermajäätelö	111
Kevytkerma	103
Kuohukerma	127

LIHA-JA LIHAVALMISTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Naudanliha	
Jauheliha, nauta	105
Naudanliha, sisäfilee	102
Naudanliha, ulkofilee	103
Naudanlihasäilyke	112
Naudanpaisti	104
Suolaliha, naudan	101
Vasikanlihahyytelö	86
Sianliha	
Jauheliha, sika-nauta	111
Keittokinkku	103
Palvikinkku	104
Sianihra	181
Sianliha, filee	104
Sianliha, kinkku	114
Sianliha, kyljys	107
Sianliha, pekoni	133
Sianliha, selkäsilava	172
Sianlihasäilyke	126
Sika-nautasäilyke	119
Siipikarja, lammas, riista yms	
Broileri, ilman nahkaa	101
Broileri, nahkoineen	109
Broileri, rintaleike	104
Hirvenpaisti	101
Kalkkuna, nahkoineen	105
Kana, ilman nahkaa	104
Lampaanliha, paisti, lampaanreisi	103
Lampaanliha, rinta	113
Poronliha, käristys	104
Poronliha, paisti	102
Juusto	
Camembert	126
Edam-juusto 40	123
Emmental-juusto	130
Feta-juusto	111
Kermajuusto	128
Leipäjuusto	116
Raejuusto	94
Sulatejuusto, keskirasvainen	118
Sisäelimet	
Kieli, naudan	110
Maksa, broilerin	102
Maksa, sian	105
Munuainen, nauta tai sika	102
Sydän, naudan	103
Veri	76
Makkara	
Balkaninmakkara	116
Berliininmakkara	117
Lauantaimakkara	113
Lenkkimakkara	113
Maksamakkara	120
Metwursti	133
Nakkimakkara	115
Pekonimakkara, Gotler	111
Siskonmakkara	114

KALA JA KALAVALMISTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Tuore ja suolattu kala	
Ahven	85
Hauki	81
Kampela	94
Kirjolohi	108
Kuha	97
Lahna	100
Lipeäkala	28
Lohi	105
Made	77
Muikku	94
Seiti, pakastettu	87
Siika	102
Silakka	100
Silli, suolattu	115
Turska, pakastettu	75

Ruoka-aine	Koodi N:o
Savustettu kala	
Lohi, savustettu	107
Makrilli, savustettu	111
Puna-ahven, punasimppu, savustettu	103
Silakka, savustettu	106
Sinipallas, savustettu	110
Kalasäilykkeet ja äyriäiset	
Anjovis	112
Katkarapu, pakastettu	84
Mäti, muikun	107
Mätitahna	129
Rapu, jokirapu	64
Sardiinisäilyke, öljyssä	118
Sillisäilyke	113
Tonnikalasäilyke, vedessä	101
Tonnikalasäilyke, öljyssä	116

KANANMUNA

Ruoka-aine	Koodi N:o
Kananmuna	104
Munankeltuainen	125
Munanvalkuainen	41

JUOMAT

Ruoka-aine	Koodi N:o
Kahvi, tee ja kaakao	
Kaakaojuomajauhe, sokeroitu	128
Virvoitusjuomat	
Kolajuoma	43
Pilsneri	29
Virvoitusjuoma, limonadi	38
Alkoholijuomat	
A-olut	42
Keskiolut	34
Konjakki	114
Likööri	120
Punaviini	70
Shamppanja	78
Valkoviini, kuiva	68
Valkoviini, makea	98
Vodka	113

SOKERI JA MAKEISET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Hunaja	123
Karamelli	126
Lakritsi	114
Pastilli	117
Sokeri	131
Suklaa	146
Taloussiirappi	123
Toffee	135

MAUSTEET

Ruoka-aine	Koodi N:o
Lihaliemijauhe	103
Sinappi	104
Soijakastike	56

VALMISRUOAT

Ruoka-aine	Koodi N:o
Laatikot	
Janssonin kiusaus	102
Kirjolohikiusaus	103
Lasagne	105
Liha-makaronilaatikko	103
Maksalaatikko	106
Silakkalaatikko	101
Liharuoat	
Broileripyörykät	115
Jauhelihapihvi	114
Jauhemaksapihvi	118
Kaalikääryleet	101
Kanaviillokki	101
Lihapyörykät	116
Lihapyörykät kastikkeessa	107
Palapaisti	103
Keitot	
Hernekeitto	102
Kalakeitto	64
Pinaattikeitto	86
Salaatit	
Italiansalaatti	108
Perunasalaatti	106
Punajuurisalaatti	105
Sienisalatti	108
Piirakat ja pizzat	
Jauhelihapizza	116
Karjalanpiirakka	111
Kinkkupizza	116
Lihapiirakka	118
Tonnikalapizza	110
Jälkiruoat	
Ohukaiset	109
Vispipuuro	98

Mikroaalto-yhdistelmäuunin hoito

1. Irrota pistotulppa seinärasiasta ennen puhdistusta.
2. Pidä oven tiivistyspinnat ja uunin sisäpuoli puhtaana. Jos ruoasta tulee roiskeita seiniin tai tiivistyspintoihin, pyyhi ne kostealla pyyhkeellä. Jos uuni on kovin likainen, voidaan käyttää mietoa pesuainetta. Vahvojen ja naarmuttavien pesuaineiden käyttöä ei suositella.
3. Uunin ulkopinnat tulee puhdistaa vedellä ja saippualla ja kuivata pehmeällä pyyhkeellä. Sisäosien vaurioiden välttämiseksi veden ei tule antaa valua sisään tuuletusaukoista.
4. Jos säätöpaneeli höyrystyy tai kostuu, pyyhi se kuivaksi pehmeällä, kuivalla kankaalla. Älä käytä voimakkaita pesuaineita, liuottimia tai hankaavia aineita. Pidä uunin ovi auki säätöpaneelin puhdistuksen aikana, jotta uuni ei vahingossa kytkeydy päälle. Nollaa numerotaulu puhdistuksen jälkeen painamalla seis/peruutus-näppäintä.
5. Jos höyryä kertyy uunin oven sisä-tai ulkopuolelle, pyyhi se pois pehmeällä pyyhkeellä. Tämä on aivan normaalia, kun ilma on kosteaa.
6. On ERITTÄIN TÄRKEÄÄ pitää molemmat pyörintäalustat puhtaina. Pese pyörintäalustat lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Jos rasvatahrat ovat erityisen vaikeita irrottaa, pyörintäalustat tulee puhdistaa hankaamattomalla nylonisella puhdistussienellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella.
7. Pyörivä kannatin ja uunitilan pohja tulee puhdistaa säännöllisesti. Poista kiinni tarttuneet ruokatahrat miedolla astianpesuaineella tai hankaamattomalla puhdistusaineella ja kuumalla vedellä sekä kuivaa puhtaalla liinalla. Pese pyörivä kannatin lämpimässä saippuavedessä. Kun pyörivä kannatin on otettu pesuun, katso ettei pohjan keskiaukkoon pääse ruoanmuruja. Puhdistuksen jälkeen aseta pyörivä kannatin takaisen oikealle paikalleen.
8. GRILLAUKSEN, KIERTOILMAN TAI YHDISTELMÄKÄYTÖN aikana joistakin ruoista voi roiskua rasvaa uunin seinille. Jos seiniä ei säännöllisesti puhdisteta, pinnoille tarttunut rasvakerros alkaa kärytä.
9. Tämä laite tulee huoltaa vain valtuutetun Panasonic-huoltoliikkeen toimesta.

Kysymyksiä ja vastauksia

Kysymys:

Miksi uunini ei käynnisty?

Vastaus:

Kun uuni ei käynnisty, toimi näin:

1. Tarkista, onko pistotulppa kunnolla kiinni pistorasiassa. Irrota se ja odota 10 sekuntia, ennen kuin panet sen takaisin.
2. Tarkista sulake. Jos se on palanut, vaihda se.
3. Jos sulake on kunnossa, yhdistä jokin muu laite pistorasiaan. Jos laite toimii, uunissa on luultavasti jotain vikaa. Jos taas se ei toimi, vika on luultavasti pistorasiassa.

Jos uunissa tuntuu olevan vika, ota yhteys valtuutettuun Panasonic-huoltoliikkeeseen.

Kysymys:

Uunini aiheuttaa vastaanottohäiriöitä televisiooni. Onko tämä normaalia?

Vastaus:

Uunin käyttö saattaa aiheuttaa lieviä radion ja television vastaanottohäiriöitä. Tämä on samantapaista kuin muidenkin pienten sähkölaitteiden, kuten pölynimurien, sähkövatkaimien ja hiustenkuivaajien aiheuttama häiriö. Se ei mitenkään tarkoita sitä, että mikroaaltuunissa on vikaa.

Kysymys:

Uuni ei ota vastaan ohjelmaani. Miksi?

Vastaus:

Uuni on suunniteltu hylkäämään väärät ohjelmat. Se ei esimerkiksi ota vastaan neljättä osaohjelmaa.

Kysymys:

Miksi uunilamppu välillä himmenee?

Vastaus:

Muuta kuin korkeaa tehoa käytettäessä uunin täytyy vaihdella värähdystaajuuttaan saavuttaakseen matalammat voimatasot. Tällöin lamppu himmenee ja uuni päästää tiksahtavia ääniä.

Kysymys:

Toisinaan uunin tuuletusaukoista tulee kuumaa ilmaa. Miksi?

Vastaus:

Valmistettavasta ruoasta hehkuva lämpö lämmittää uunionkalossa olevan ilman, joka kiertää ulos ilmanottoaukkojen kautta. Aukoista ei pääse ulos mikroaaltoja. Aukkoja ei saa tukkia ruoanvalmistuksen aikana.

Kysymys:

"D" vilkkuu näyttöruudussa ja uuni ei ota vastaan ohjelmaani. Miksi?

Vastaus:

Uuni on esittelytoiminnolla. Toiminnon saat pois päältä painamalla kellonäppäintä 3 kertaa. Esittelytoiminto on tarkoitettu uunin eri toimintojen esittelyyn vähittäisliikkeessä. Uuni ei ota vastaan mitään ohjelmointia, kun esittelytoiminto on käynnissä.

Kysymys:

Yhdistelmäkäytön aikana uuni humisee ja naksuu. Mistä äänet aiheutuvat?

Vastaus:

Äänet syntyvät uunin kytkiessä vuoroon mikroaaltotehon ja kuumenninvastukset yhdistelmäkäytön periaatteen mukaisesti. Ilmiö on täysin normaali.

Kysymys:

Voinko tarkastaa ennalta ohjelmoimani lämpötilan kypsentämisen tai uunin esikuumennuksen aikana?

Vastaus:

Kyllä. Kun pidät KIERTOILMA-, KIERTOILMAGRILLI-näppäintä alhaalla, lämpötila näkyy näytössä.

Kysymys:

Voinko pitää uunin sisällä tavallista lämpömittaria?

Vastaus:

Ainoastaan käyttäessäsi uunia kiertoilma-, ylä/alalämpöuunina tai grillinä. Joidenkin lämpömittarien metalliosat voivat aiheuttaa kipinöintiä mikroaalto- ja yhdistelmäkäytön aikana.

Kysymys:

Miten voin tarkistaa, onko ruoka jo kypsynyt?

Vastaus:

Saat hyviä ohjeita mikroaaltouuneille tarkoitetuista keittokirjoista. Seuraavassa muutamia vinkkejä:

- Kakku vetäytyy yleensä hieman astian reunoilta.
- Kypsyyden voi tarkistaa työntämällä kakun keskelle tikun. Pois otettaessa taikinaa ei ole saanut tarttua tikkuun.
- Pikkuleipien, piiraitten ja tuulihattujen täytyy olla kellanruskeita pinnaltaan.
- Lihan kypsyyttä voi koettaa haarukalla.
- Kanan ja riistalintujen neste muuttuu kirkkaan keltaiseksi ja luut tuntuvat irtonaisilta.

Kysymys:

Uunista tulee hajua ja se käryää KIERTOILMA-, YHDISTELMÄ- ja GRILLIKÄYTÖSSÄ. Miksi?

Vastaus:

Kun uuni on ollut pitkään käytössä, se tulisi kuumentaa 20 minuutin ajaksi 250°C lämpötilaan. Toimenpide poistaa uunin ruoka- ja rasvatahrat, jotka yleensä aiheuttavat hajua ja käryä uunissa.

Technical Specifications

Power Source:	220 - 230 V, 50 Hz			Outside Dimensions:	530(W) × 458(D) × 344(H) mm
Power Consumption:	Microwave;	1450 W		Oven Cavity Dimensions:	350(W) × 365(D) × 250(H) mm
	Maximum;	1510 W		Uncrated Weight:	24 kg
Output:	Microwave;	900 W	(IEC-705)		
	Heater;	1400 W			

Specifications subjects to change without notice.

Tekniska Data

Nätanslutning:	220 - 230 V, 50 Hz			Yttermått:	530(B) × 458(D) × 344(H) mm
Anslutningseffekt:	Mikrovågor;	1450 W		Innermått:	350(B) × 365(D) × 250(H) mm
	Max.;	1510 W		Vikt:	24 kg
Effekt:	Mikrovågor;	900 W	(IEC-705)		
	Täckt värmeelement;	1400 W			

Vikt och måttuppgifter är ungefärliga.

Specifikationer

Strømkilde:	220 - 230 V, 50 Hz			Ydre mål:	530 (B) × 458 (D) × 344 (H) mm
Strømforbrug:	Mikrobølger;	1450 W		Ovnrummets mål:	350 (B) × 365 (D) × 250 (H) mm
	Maximum;	1510 W		Vægt:	24 kg
Udgangseffekt:	Mikrobølger;	900 W	(IEC-705)		
	Varmelegeme;	1400 W			

Den angivne vægt og målene er omtrentlige.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite:	220 - 230 V, 50 Hz			Ulkomitat:	530(L) × 458(S) × 344(K) mm
Virrankulutus:	Mikroaalto;	1450 W		Uunin sisämitat:	350(L) × 365(S) × 250(K) mm
	Maksimi;	1510 W		Käyttötaajuus:	2450 MHz
Uunin teho:	Mikroaalto;	900 W	(IEC-705)	Paino:	24 kg
	Lämpövastus;	1400 W			

Painot ja mitat ovat likimääräisiä.
Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen, valmistaja pidättää itsellään oikeuden muutoksiin ilman eri ilmoitusta.